# Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL GUDHJEM**

Adresse Brøddegade 29

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 18455072

| Kontrolleret | Resultat |
|---|---|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | |
| Andet | |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | | Betyder |
|---|---|---|
| 1 | ☺ | Ingen anmærkninger |
| 2 | ☺ | Indskærpelse |
| 3 | 😐 | Påbud eller forbud |
| 4 | ☹ | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** ☺ Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

**Kontroltype og -aktivitet**

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Anden kontrol

| Denne kontrol, dato | |
|---|---|
| **30-06-2016** | ☺ |
| **Tidligere kontrol** | |
| Dato 16-07-2014 | ☺ |
| Dato 16-05-2012 | ☺ |
| Dato 24-06-2010 | ☺ |

## Tilsynsførendes bemærkninger



Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af letfordærvelige fødevarer i kølerum, herunder opbevaringstemperaturer. Opbevaring af fødevarer i fryserum og tørvarelager. Hygiejniske faciliteter til vask af hænder. Procedurer for varmebehandling og lejlighedsvis nedkøling samt brug af lange tag-redskaber ved buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge, gulve og lofter i alle tilvirkningsområder, opvaskeområde, kølerum og lager. Rengøring af inventar (kølerum, emfang, ovne, røremaskine og bordflader).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægge, gulve og lofter i tilvirknings- og opvaskeområde samt vedligeholdelse af ovennævnte inventar. Sikring af indgange mod indtrængen af skadedyr samt brug af fluenet for vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation siden sæsonstart den 19-04-2016 for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og varmebehandling. Virksomheden oplyser, at den kun lejlighedsvist foretager nedkøling af

1 time
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

# Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL GUDHJEM**

Adresse Brøddegade 29

Postnr./By 3760 Gudhjem

CVR-nr. 18455072

## Tilsynsførendes bemærkninger



varmebehandlede fødevarer. Vejledt konkret om at dokumentere kontrol af nedkøling, når der er tale om større portioner.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret cvr-nummer og at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

30-06-2016
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk