

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danhostel**

Adresse Skovvej 46

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 32073409

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-09-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-05-2021	
Dato 01-06-2018	
Dato 08-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask med engangstørring, tildækning af fødevarer på køl og adskillelse af rå og spiseklar fødevarer på køl, mundtlig procedure for kontrol af holdbarhed af fødevarer på køl og mundtlig procedure for håndtering i forbindelse med buffet. Generel vejledt om reglerne for opbevaring af fødevarer mellem 5 og 65 grader. Ydet konkret vejledning med løsningsforslag til kassering af resterende mejeriprodukter fra morgenbuffet. Konkret vejledt med løsningsforslag til datomærke producerede og åbne fødevarer på køl. Følgende er konstateret: ved kontrolbesøgets start viser kølerummets termometer 15,5 grader og virksomheden redegør for at de lige inden kontrolbesøget har modtaget varer og sat på køl. Der er målt henholdsvis 7-9 grader på mejeriprodukter, pålægsvarer, ost, tunmousse og leverpostej med infrarød termometer. Kølerummet holdes lukket i 20 minutter hvor temperaturen falder til 5,8 rader og der måles igen med infrarød termometer på samme fødevarer og temperaturen på produkterne er faldet til 4-5 grader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Danhostel**

Adresse Skovvej 46

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 32073409

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: i lagerlokale ses der spindelvæv over reoler og stikvogne, i emfang over kipsteger og kogeplader ses der tykke, gule kondensdråber og filtre i emfang ses med tyk gul/brune belægninger, i køle og frostrum ligger der indtørrede produktrester og i kølerummet ses der skimmelligende vækst på loft, hylder, samlinger på reol, lampe og vægge. Der er medtaget fotodokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør ofte kølerummet rent for skimmel, men der kommer hele tiden igen.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Generel vejledt om reglerne for renholdelse af lokaler hvor der opbevares fødevarer. Ydet konkret vejledning med løsningsforslag til at anvende desinficerende middel efter endt rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur i køl og frys, nedkøling og opvarmning fra februar 2022 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

23-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift