

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 | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

17-02-2023



Tidligere kontrol

| | |
|---------------------|--|
| Dato 10-11-2022 | |
| Dato 23-09-2022 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 19-05-2021 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, virksomheden har derudover to vaske til fødevarer samt vask til opvask og vaskemaskine, stikprøvevis målt opbevaringstemperaturer i virksomhedens køleenheder, opløftning fra gulv på lager og i kølerum samt virksomhedens håndtering af nedkøling, virksomheden redegør for at de forsat nedkøler inden for 3 timer og at dette foregår i mindre portioner.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsborde, gulv under borde, kølerum herunder gulv, hylder, loft og kølegitter, kontrolleret renholdelse af hylder med opbevaring af tørvarer i området der primært anvendes til kold mad samt emfang og invendigt i ovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsborde, gulv i kølerum samt emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten nedkøling.

Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danhostel**

Adresse Skovvej 46

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 32073409

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemførelse og resultater for nedkøling i perioden november 2022 til dags dato.

Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol. Vejledt konkret om muligt løsningsforslag for at virksomheden minimum årligt gennemgår risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer, Fødevarestyrelsens eksempel er fremvist.

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

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten, virksomheden anvender fryseposer til opbevaring af varmebehandlet, nedkølet mad.

Fødevarestyrelsen

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

17-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift