

Virksomhed **Hotel Pepita**

Adresse **Langebjergvej 1**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **34901430**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
01-08-2022	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarerkontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden serverer morgenmadsbuffet og laver sandwich til salg i løbet af dagen. Varm mad modtages fra cateringvirksomhed og anrettes til servering.

Kontrolleret beskyttelse af rå og spiseklare fødevarer i køleskab og kølerum. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleborde, køleskabe og kølerum.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og inventar: Køkken, køleskabe, kølerum, opvaskemaskine, isterningemaskine samt inventar ivotrigt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, kølerum, frostrum, lagerfaciliteter samt inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1-time 35 min.
Kontrollens varighed
Jari Nielsen
Aflævert til
[Signature]
Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Hotel Pepita**

Adresse **Langebjergvej 1**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **34901430**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse og egenkontrolprogram. Virksomheden benytter elektronisk egenkontrolprogram og har tilrettet risikoanalysen til de konkrete aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Set dokumentation juni og juli 2022 for opbevaringstemperatur. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har procedurer for modtagekontrol og korrigerende handlinger, men har ikke skriftligt dokumenteret modtagekontrollen. Vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har ikke indførsel af samhandelsvarer eller økologiaktiviteter, der skal registreres.


Fødevarestyrelsen

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

01-08-2022

Dato

Jari Nielsen
Aflleveret til


Tilsynsførendes underskrift