



Virksomhed **Køkkenet Radisson SAS Hotel**

Radisson SAS Hotel

Adresse Papirfabrikken 12

Postnr./By 8600 Silkeborg

| Smiley-regler kontrolleret          | Resultat* |
|-------------------------------------|-----------|
| Hygiejne: Behandling af fødevarer   | 1         |
| Rengøring                           |           |
| Vedligeholdelse (lokaler, inventar) |           |
| Uddannelse i hygiejne               |           |
| Virksomhedens egenkontrol           | 1         |
| Mærkning og information             | 1         |
| Godkendelser m.v.                   | 1         |

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

| Andre regler kontrolleret | Resultat |
|---------------------------|----------|
|                           |          |
|                           |          |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Denne kontrol, dato |  |
| <b>15-12-2008</b>   |  |

| Tidligere kontrol |  |
|-------------------|--|
| Dato 18-06-2008   |  |
| Dato 28-02-2008   |  |
| Dato 20-12-2007   |  |

| Resultat | Kategori | Betyder  |
|----------|----------|--|
| 1        |          | Ingen anmærkninger                                       |
| 2        |          | Indskærpelse*  |
| 3        |          | Påbud eller forbud                                       |
| 4        |          | Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget |

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer på køl og frost samt bortskaffelse af madaffald.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperaturer, kontrol af varemodtagelse, tilberedningstemperaturer og nedkøling, rengøringskontrol samt skyllevandstemperatur. Vejledt om at overholde dokumentationsfrekvens for rengøring af ismaskine. Der er ikke indskærpet for dette da ismaskinen er konstateret vel rengjort.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret holdbarhed på fersk kød.

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Udleveret elitesmiley til 2 indgange. Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevarerregion Nord  
Kontrolafdeling Århus

Sønderskovvej 5  
8520 Lystrup

T 72 27 50 00  
F 72 27 50 01

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.aarhus.nord@fvst.dk](mailto:kontr.aarhus.nord@fvst.dk)

45 min

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet: \_\_\_\_\_