



Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL MERCUR**Adresse **Viiby Torv**Postnr./By **8260 Viiby J**

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

**03-04-2009****Tidligere kontrol**

Dato	06-11-2008	
Dato	13-06-2008	
Dato	14-03-2007	

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: OK - opbevaringstemperatur og adskillelse i køleskabe og fryserne kontrolleret: OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken og lager: OK

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Ok - emhætten over opvasken er blevet malet: OK

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for udført egenkontrol på varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling: OK

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

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

Fødevareregion 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)

30 min

Tilsynets varighed

Afliveret til

Tilsynsførendes underskrift

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