

Virksomhed **Hotel Royal**Adresse **Store Torv 4**Postnr./By **8000 Århus C**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
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

11-05-2009**Tidligere kontrol**

Dato	20-04-2009	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	22-09-2008	
Dato	13-03-2008	

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**Tilsynsførendes bemærkninger**

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Temperatur i køle- og frysemøbler kontrolleret og fundet i orden.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i tilvirkningsområder kontrolleret og fundet acceptabel.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

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

Fødevareafdeling ÅrhusSønderskovvej 5
8520 LystrupT 72 27 50 00
F 72 27 50 01www.fvst.dk
kontr.aarhus.nord@fvst.dk

45 min

Tilsynets varighed

Afliveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____