

Virksomhed **Hotel La Tour A/S**Adresse **Randersvej 139**Postnr./By **8200 Århus N**

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

25-06-2009**Tidligere kontrol**

Dato	12-02-2009	
Dato	03-12-2008	
Dato	26-11-2008	

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: OK. Kontrolleret opbevaring, håndtering, adskillelse og temperaturer.

Hygiejne, rengøring: OK.

Hygiejne, vedligehold: OK. Følger plan i egenkontrollen. Kontrolleret sikring mod skadedyr; OK.

Virksomhedens egenkontrol: Funktion og dokumentation i orden. Kontrolleret overvågning af kølere og fryserne, opvarmning, nedkøling og årlig revision pr. 18/12 2008.

Virksomheden har beskrevet ansvaret for varerne i tiden efter overdragelse til kunden; mad ud af huset holder max. 3 timer i varmekasserne.

Mærkning: OK. Kontrolleret at anprist oksemørbrad findes på lager.

Godkendelser m.v.: OK. Kontrolleret ophængning af kontrolrapport. Virksomheden ønsker ikke udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

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

Fødevareregion Nord

Fødevareafdeling Århus

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

1 time

Tilsynets varighed

Afliveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____