

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	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

21-10-2009

Tidligere kontrol

Dato **11-05-2009**Dato **20-04-2009**

Virksomhedens egenkontrol

Dato **22-09-2008**

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: Opbevaring, adskillelse samt temperatur i køle- og frysemøbler kontrolleret og fundet i orden.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af lokaler og inventar kontrolleret og fundet i orden.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for udført egenkontrol kontrolleret stikprøvevis og fundet i orden.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på kød. Ingen anmærkninger.

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 Århus

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

45 min

Tilsynets varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____