



Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport

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)	
Uddannelse i hygiejne	1
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

02-12-2009**Tidligere kontrol**Dato **25-06-2009**Dato **12-02-2009**Dato **03-12-2008****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**

Behandling af fødevarer: Kontrolleret temperaturer og adskillelse i kølerum, fryser, køleskabe og fryseskabe, OK.

Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, tørvarelager og opvask, OK.

Uddannelse i hygiejne: Ansatte i virksomheden, der håndterer fødevarer har hygiejneuddannelse, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrolprocedurer dokumenteres, OK. Dokumentation set for opvarmnings-/nedkølingskontrol, kontrol af temperaturer køl/frys, modtagekontrol og kontrol af procedurer for opbevaring og kassering af fødevarer på buffét, 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

Fødevarerafdeling 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: _____