

Virksomhed **Hostrups Hotel I/S**

V/Laila M. Konstmann,

Adresse **Søndergade 30**Postnr./By **6270 Tønder**CVR-nr. **25919777**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | |
| Andet | |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder |
|--|--|
| 1 | Ingen anmærkninger |
| 2 | Indskærpelse |
| 3 | Påbud eller forbud |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley | |
| Elite | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. |

| Kontroltype | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Autorisationer m.v. |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | <input type="checkbox"/> Prøver udtaget |

Denne kontrol, dato

03-08-2010

Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 24-02-2010 | |
| Dato | 09-11-2009 | |
| Dato | 10-09-2009 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der var ikke tilvirkning i køkkenet på tidspunkt for tilsyn.

Kontrolleret opbevaringstemperaturer, adskillelse samt gennemgået procedure for servering ved buffet, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister til køle- og fryseindretninger, emhætte med fedtfilter, isterningemaskine samt gulve og vægge i tilvirkningslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Forebyggelse mod skadedyr giver ikke anledning til bemærkninger. Der er udført vedligeholdelse af fliser i tilvirkningslokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for kontrol af opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling siden marts måned 2010, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt generelt om anprisninger på menukort.