



Virksomhed **Hotel Fy & Bi**

Adresse Valby Langgade 62

Postnr./By 2500 Valby

| Smiley-regler kontrolleret | Resultat* |
|-------------------------------------|-----------|
| Hygiejne: Behandling af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse (lokaler, inventar) | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| 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 | |
| 20-10-2008 | |

| Tidligere kontrol | |
|-------------------|------------|
| Dato | 20-05-2008 |
| | |
| Dato | 18-07-2007 |
| | |
| Dato | 15-06-2006 |
| | |

| 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 - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer og rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Temperaturer i køle- og fryseinventar samt rengøring under produktion i køkken- og caféområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Baglokale hvor der opbevares køle- og fryseinventar.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret dokumentation for at 2 personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Dokumentationen skal til enhver tid være tilgængelig for fødevareregionen. Følgende er konstateret: Opvarmning og nedkøling er ikke dokumenteret siden 20. august 2008, dokumentationsfrekvens er 1 gang pr måned. Derudover er der afvigelser i forhold til den fastsatte frekvens fra marts til august for opvarmning og nedkøling.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

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

Fødevareregion Øst

Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15
2610 Rødovre

T 72 27 60 00
F 72 27 63 99

www.fvst.dk
kontr.roedovre.oest@fvst.dk

1 time

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____

Virksomhed **Hotel Fy & Bi**

Adresse Valby Langgade 62

Postnr./By 2500 Valby

| Smiley-regler kontrolleret | Resultat* |
|-------------------------------------|-----------|
| Hygiejne: Behandling af fødevarer | |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse (lokaler, inventar) | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| | |
| | |

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

| Andre regler kontrolleret | Resultat |
|---------------------------|----------|
| | |
| | |

| | |
|---------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 20-10-2008 | |

| Tidligere kontrol | |
|-------------------|--|
| Dato | |
| | |
| Dato | |
| | |
| Dato | |
| | |

| 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 - side 2 af 2

Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevarerregionen. Temperaturkontrol samt varemottagelse kontrolleret uden anmærkninger. Vejledt om ny skabelon fra Fødevarestyrelsen og drøftet frekvenser for dokumentation.

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Offentliggørelse af kontrolrapport på hjemmeside.

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

Fødevarerregion Øst
Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15 T 72 27 60 00
2610 Rødovre F 72 27 63 99

www.fvst.dk
kontr.roedovre.oest@fvst.dk

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____