

Virksomhed **Sommersted Hotel, Krostue**Adresse **Storegade 105**Postnr./By **6560 Sommersted**CVR-nr. **18824043**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 og -aktivitet

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

10-07-2014**Tidligere kontrol**

Dato	09-12-2013	
Dato	01-11-2013	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleskabstemperatur - der var ikke kølekrævende fødevarer i køleskabet - køkkenet har ikke produceret siden 17. juni 2014.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken og opvaskeafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken og opvaskeafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der benyttes Fødevarestyrelsens skabelon.

Ydet generel vejledning om at der til registrering anvendes de i egenkontrolprogrammet nævnte skemaer og hvis der i en periode ikke har været aktivitet i køkkenet angives det på skemaerne.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne.

Ingen anmærkninger.

Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. at indsætte kopi af hygiejnebevis i egenkontrolmappen.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift