

# Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL ÅRSLEV KRO APS**

Adresse Silkeborgvej 900

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 35483926

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
27-06-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	09-10-2017	
Dato	07-07-2017	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	26-03-2017	
Hygiejne: Rengøring		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af forskellige fødevarer, Følgende er konstateret: Der er i kælderen opbevaret nøddeskaller i en papkasse uden tildækning, tørvarer i bøtte som heller ikke er tildækket samt er der i trappe opgangen opbevaring af fødevarer som dåsevarer og tørvarer i ikke skadedyrssikret lokaler. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at fødevarer skal opbevares sikret mod kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 15.000 kr er fremsendt. Følgende er konstateret: Der er plamager af gamle produkt rester og fedtde gullige belægninger under arbejdsborde på hylder og bordben flere steder i køkkenet samt på sider af inventar. Ovn( udvendig og indendigt), komfur incl.knapper, vandbad, røremaskine, skuffer til opbevaring af redskaber, varmeskab med rene tallerkener var flere steder fedtede og der ses gamle plamager af produktrester. I kølerum er der ved blæser i loft sorte skimmellignende plamager. Gulv under kølebord og under ovn er ikke rent her ses produktrester og snavs.

Indvendig i isterningen maskinen er der røde og sorte belægninger.

# Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL ÅRSLEV KRO APS**

Adresse Silkeborgvej 900

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 35483926

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger, Her oplyser, at han er i tvilv om deres rengøringsprodukter er de rigtige til opgaven. Fotodokumentation er medtaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar, ok.

Kontrolleret: skadedyrssikring af køkkenlokaler.

Følgende er konstateret: Der er en under en bagdør til køkkenet som går ud til et gang areal, vurderes det at der ikke er tilstrækkelig skadedyrssikret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der laves foranstaltning til bekæmpelse af skadesgøre.