

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BOOK1 Design Hostel A/S**

Adresse **Møllegade 3A**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **40255044**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 15-11-2022



Dato 06-10-2022

Hygiejne: Vedligeholdelse



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolrapporten er ændret den 28.11.2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

serveringsbestik, virksomheden overvåger buffet og der er mulighed for desinfektion af hænder. Virksomheden har redegjort for procedurer ifm. håndtering af opvask og buffet, der vaskes hænder mellem. Adgang til hygiejnisk håndvask med rindende koldt og varmt vand og sæbe. Der er ikke papir ved alle håndvaske i virksomheden. Vejledt generelt om tilgængelighed af papir til aftørring af hænder. Kontrolleret kølekapacitet. Virksomheden genanvender pålæg, frugt, grønsager, marmelade og kornprodukter uden opvarmning inden genanvendelse på buffet dagen efter. Fødevarer står i åbne beholdere på buffeten. Virksomheden udleverer 1 tallerken til hver morgenmadsgæst. Denne tallerken bruges ad flere omgange. Der er vejledt om at som hovedregel bør rester af fødevarer, der har været udstillet til selvbetjening, kasseres og ikke genanvendes eller opblandes med nye varer. Rester af nogle typer fødevarer kan dog genanvendes, hvis de varmebehandles i en sådan grad, at der ikke er en hygiejnemæssig risiko. Se hygiejnevejledningen kapitel 28. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for håndtering af buffet.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk