

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Best Western Golf Hotel Viborg**

GOLF HOTEL VIBORG A/S

Adresse Hans Tausens Alle 2

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 16218707

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 12-09-2022	
Dato 14-01-2022	
Dato 11-10-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for arbejdsgange og virksomhedens håndtering af fødevarer særligt i forhold til buffetservering: Anvendelse af passende serveringsbestik ved skåle og fade på buffeten, klæde over brød, opfyldning og løbende skift af skåle og fade, herunder også styring af tid og/eller temperatur samt håndtering af rester. Personalets overvågning af buffeten, mulighed for at gæsterne kan vaske eller desinficere hænder, inden de går til buffeten og har mulighed for at tage rent service ved ny påfyldning ved buffeten. Kontrolleret procedurer for at køkkenpersonale og serveringspersonale har adgang til hygiejniske håndvaskefaciliteter, så der undgås krydssmitte. Tilstrækkelig kølekapacitet i forhold til virksomhedens aktiviteter og at opbevaring foregår hensigtsmæssigt således krydskontaminering undgås.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for buffethåndtering. Spurgte ind til virksomhedens mundtlige procedurer og om disse er implementeret. Virksomheden kunne mundtligt redegøre for deres procedurer både ved morgenmadsbuffet og større arrangementer. Ingen bemærkning.

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