

Virksomhed **Turisthotellet**

V/ Benny Starup

Adresse Jernbanegade 2

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 20762985

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

08-08-2013



Tidligere kontrol

Dato	16-08-2012	
Dato	08-08-2011	
Dato	30-06-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af mejeriprodukter mm. i køleskab. Opbevaringstemperatur i køleskab. Adgang til sæbe og engangshåndklæder ved vask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge og gulve i køkken samt inventar (bordflader, køleskab og opvaskemaskine).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægge og gulve i køkken samt inventar (bordflader, køleskab og opvaskemaskine).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation siden 22-05-2013 for kontrol af varemottagelse og opbevaringstemperaturer. Set rengøringsplan og årlig revision. Konkret vejledt om at skriftlig risikoenalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på: www.fvst.dk. Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel.

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.

35 min.

Kontrollens varighed