

Virksomhed **Hotel Sidesporet**

Adresse Ahlgade 1 B

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 12816146

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |   |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**21-01-2016**

Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 27-07-2015 |  |
| Dato 13-01-2015 |  |
| Dato 16-06-2014 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedurer for varemottagelse herunder evt. temperaturkontrol. Kontrolleret procedurer for opvarmning/ nedkøling herunder korrekt brug af termometer. Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Temperaturer i køle/frostenheder, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger. Drøftet rengøring af ventilationsriste i kølerum samt frekvens af dette.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken. Ingen anmærkninger. Drøftet nedslidte spækbrætter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. set dokumentation fra sidste kontrolbesøg til d.d for varemottagelse, varmebehandling, nedkøling, varmholdelse, opbevaringstemperaturer. Drøftet oprydning i mappe idet det fremgik af mappe at de havde levering af Chili Con Carne til Bio Cafe, dette sker ikke længere.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Virksomhed **Hotel Sidesporet**

Adresse Ahlgade 1 B

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 12816146

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden oplyser at ny hjemmeside er ibrugtaget, ville straks påsætte smiley henvisning til kontrolrapport.

Mærkning og information: Set opsat skilt i vindfang mht Allergener.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK. Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.