

Virksomhed **Best Western Hotel Eyde**

Restaurant Eydes

Adresse Torvet 1

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29532567

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.	
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

17-06-2016

Tidligere kontrol

Dato 24-09-2015	
Dato 27-10-2014	
Dato 24-06-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for brug af planter, svampe m.v. Virksomheden køkkenchef oplyser, at der udelukkende anvendes krydderurter og svampe af almindelig kendte varianter og at der udelukkende indkøbes fra registreret grønthandler, ok.

Kontrolleret lagerkølerum for grøntsager generelt, med henblik på kontrol af sortimentet, ok.

Kontrolleret procedurer for fremstilling af æg, bacon og pølser til morgenmads buffet, ok. Drøftet varmebehandling og genopvarmning heraf. Kontrolleret beskyttelse af overflader på fødevarer af såvel kølerum, køkken og restaurant. Der er vejledt konkret om overdækning af morgenmads cerealier, der opbevares i restauranten fra dag til dag. Kontrolleret ismaskine, i forhold til opbevaring af doseringsredskaber. Under kontrolbesøget opbevares ske i beholderen. Der er taget handling med det samme, ok. Kontrolleret procedurer for personlig hygiejne, i forhold til arbejdsbeklædning. Alt arbejdstøj vaskes på vaskeri og opbevares herefter i virksomheden, ok. Kontrolleret procedurer for sygdom blandt personale, ok. der er mundtligt redegjort herfor, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af hylder på reoler i kølerummet. Plasthylderne (elementer) har flere steder let

**Virksomhed** Best Western Hotel Eyde

Restaurant Eydes

Adresse Torvet 1**Postnr./By** 7400 Herning**CVR-nr.** 29532567**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 2 af 2

belægning. Der er taget handling med det samme, under tilsynet, ok. Kontrolleret isterningmaskine, ok. Der er konkret vejledt om tilstrækkelig rengøring i små sprækker og samlinger, ok. Kontrolleret hygiejne ved opbevaring af affald, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret dør til kolonial lager, denne er beskadiget langs gulvet. Ansvarlig kan bekræfte at der er bestilt stålbeklædning, ok. Kontrolleret personalerum, bad og toilet, disse er netop renoveret, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram i forbindelse med modtagelse af planter og svampe fra private samlere. Da virksomheden ikke opkøber fra private samlere tager hverken risikoanalyse eller egenkontrolprogram højde herfor, ok. Der er vejledt generelt om revidering af egenkontrolprogram. Drøftet brug af digitale programmer, som virksomheden overvejer.

Kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaringstemperatur, varemodtagelse, varmebehandling, nedkøling og rengøring i perioden fra 1. januar 2016 til dags dato, ok.

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

Mærkning og information: Kontrolleret system til styring af sporbarheden på oksekød som er opskåret i virksomheden, ok. Der er generelt vejledt om at dette evt. kan styres med mærkning af dato fra faktura / følgeseddel. Kontrolleret at der kan oplyses om allergener i bearnaisesauce, ok. Der er mundtligt redegjort for angivelse af allergener på menu seddel således, at tjenerne kan oplyse ud fra denne, ok.

Godkendelser m.v.: Vejledt om novel food, dels betydning heraf (fødevarer som ikke er anvendt i nævneværdigt omfang siden før 15. maj 1997) og regler for godkendelse inden markedsføring i EU.

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.