

Virksomhed **Hotel Lidenlund**

Adresse Vasen 11

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 32277462

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**22-06-2016****Tidligere kontrol**

Dato 07-10-2015	
Dato 24-06-2015	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 16-07-2014	

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at fødevarer i kølerum er opdelt og tildækket, samt temperature. Ok

Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum og opvaskemaskine, konkret vejledt om at holde opvaskemaskine tør i perioder hvor denne ikke er tændt. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af køkken og opvask, konkret vejledt om at opsætte fluenet hvis dør og vinduer ønskes åbnet til udluftning samt at lukke af ned til kælderrum da dette område ikke benyttes. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse og temperature i kølerum og fryser for perioden siden sidste besøg. Ok.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.