

# Kontrolrapport



Virksomhed **Danhostel**

Adresse **Rebildvej 23**

Postnr./By **9520 Skørping**

CVR-nr. **31981999**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>27-07-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-10-2015	
Dato 17-07-2014	
Dato 25-07-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køle/fryseskabe, målt temperatur i køl/frys, kontrolleret at der er sæbe og engangshåndklæder ved håndvaske, gennemgået virksomhedens procedure for håndtering af rester fra buffet bord.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, personaletoilet. Ydet vejledning omkring rengøring af emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken. Ydet generelt vejledning omkring vedligeholdelse af huller i vægge hvor der har været hylder. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, temperaturkontrol af køl/frys for januar til juni 2016.

Konkret vejledt om at skriftlig risikoaalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.

Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Danhostel**

Adresse Rebildvej 23

Postnr./By 9520 Skørping

CVR-nr. 31981999

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

eksempel.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger

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.