

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Pinenhus ApS**

Adresse Pinen 3

Postnr./By 7870 Roslev

CVR-nr. 33375972

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
25-11-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 16-06-2016	
Dato 27-10-2015	
Dato 14-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost samt tørvarelager. Opbevaringstemperatur for fødevarer på køl. Kontrolleret afdækning og adskillelse af råvarer/færdigvarer i diverse køle- og frostrum. Konstateret bl.a. at råt kød opbevares tæt på færdigretter og kantiner med nedkølet risengrød og spande med saucer og fond ikke er tildækket. Virksomheden oplyser at fejlen rettes. Betragtes derfor som en bagatel ved dette tilsyn. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområde og på personaletoilet. Tilstrækkelig kølekapacitet og god adskillelse under produktion ved fremstilling af varme og kolde retter. Vejledt konkret om at optøning af frossen kød bør foregå på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret Produktionslokaler, kølerum, lagerlokaler og opvaskefaciliteter. Følgende er konstateret: Snavs i mindre omfang på brusehoved i servicevask, kanter på opvaskemaskine i grydevask, dør til fryserum og kontakt/ledning på robot. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om øget frekvens for renholdelse af ovennævnte områder, samt oprydning og renholdelse af lagerlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

