

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Svalen**

Adresse Roskildevej 333

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 21769509

| 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.                     | 1        |
| 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"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>25-04-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 07-06-2016          |  |
| Dato 06-07-2015          |  |
| Dato 08-10-2014          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer og temperaturer ved røgning af laks samt for indfrysning af fisk.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af buffetområde, lager i kælder samt køkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af buffetområde, lager i kælder samt køkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udskiftning eller overfladebehandling af hylder i grøntkøleskab.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra januar 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Virksomheden skilter med oplysning om, at information om allergene ingredienser i fødevarerne kan få på forespørgsel. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret. Ingen anmærkninger.