

Kontrolrapport

Virksomhed **Farsø Hotel og Selskabslokaler**

I/S

Adresse Søndergade 11

Postnr./By 9640 Farsø

CVR-nr. 26107687

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
16-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 12-04-2016	
Dato 04-09-2015	
Dato 13-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målte temperatur i kølerum og fryser - ingen bemærkning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At der var sæbe og engangspapir ved håndvask.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Kogte kartofler blev målt med indstikstermometer til 13 grader i kernetemperatur i kølerum, kartoflerne var kogt dagen før. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kasserer dem med det samme. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for Buffet.

Ingen anmærkninger.

Gennemgik dokumentation for opbevaringstemperatur og opvarmning fra Marts 2017 til d.d. - ingen bemærkning.

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

Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. rengøring af isterningmasking og gulv i kølerum.

Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr.

