

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel 6400**

Adresse Solglimt 6

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 38257684

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |  |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato       |  |
| <b>14-06-2017</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 10-05-2017           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato                      |  |
| Dato                      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på buffet. Målt temperatur i kølerum til 3,8 grader. Redegjort for produktion af tærter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt rengøringsniveau på inventar i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse og egenkontrolprogram. Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for juni måned til dags dato.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Der er redegjort for varmebehandling og nedkøling af pirogger.

Uddannelse i hygiejne: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er redegjort for procedurer ved varmebehandling og nedkøling.