

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Skovly**

Adresse Nyker Strandvej 30

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 14975896

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.	
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

18-07-2017



Tidligere kontrol

Dato 02-08-2016	
Dato 29-04-2016	
Dato 24-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af udendørs grillbuffet, herunder overdækning af buffetbord og grill, placering på fast underlag, overvågning, brug af lange tænger og skeer til retterne samt overdækning af fade ved transport fra køkken. Skriftlige procedurer for buffethåndtering, herunder tidsstyring og genanvendelse ved varmebehandling. Virksomhedens kapacitet i køkken, herunder hygiejnisk og adskilt opbevaring mellem ferske og tilberedte fødevarer samt opbevaringstemperaturer i køleskabe og kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge, gulve og lofter i køkken, kølerum og morgenmadskøkken. Rengøring af inventar (emfang, ovne, opvaskemaskine og køleenheder).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægge, gulve og lofter i tilvirkningsområder samt vedligeholdelse af ovennævnte inventar. Sikring mod indtrængen af skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse og egenkontrolprocedurer for håndtering af grillbuffet samt allergene ingredienser. Dokumentation siden den 02-08-2016 for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer,

