

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Pepita**

Adresse Langebjergvej 1

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 34901430

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

Denne kontrol, dato	
09-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 01-08-2016	
Dato 18-09-2015	
Dato 13-08-2015	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse i kølerum mellem spiseklare fødevarer og rå kødvarer, kontrolleret overdækning af pålæg i køleskab. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum og kold jomfru. Ingen anmærkninger. Ved måling af lufttemperatur i morgenmadskøleskab målttes 9,3 grader C, temperaturen faldende. Køleskabet var meget fyldt med juice og afskåret pålæg til næste morgen, som lige var sat i køleskab.

Egenkontrolmålinger viser ingen afvigelser i temperatur - det oplyses at temperatur måles om morgenen. Virksomheden flyttede letfordærlige fødevarer til kølerum. Vurderes med baggrund i det oplyste som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden vil fremover fordele kølevarer mellem køleskab og kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenlokale, kølerum, køleskabe, inventar, opvaskemaskine mv. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation perioden april-august 2017 for modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

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