

Kontrolrapport

Virksomhed **Ejstrupholm Hotel**

Adresse **Søndergade 25**

Postnr./By **7361 Ejstrupholm**

CVR-nr. **33227345**

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

Denne kontrol, dato	
29-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 19-06-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 26-05-2016	
Dato 11-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftøringspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring, adskillelse samt emballering af fødevarer på tørvarelager i køl og frost, målt temperatur i kølerum til 3.5°C i kummefryser i køkkenet til -24°C og i frostskaab i køkkenet til -17°C uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tørvarelager, frostanordninger, kølerum, køkken med inventar samt opvaske afdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for følgende procedure: Varemottagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost samt ved opvarmning af fødevarer fra sidste kontrolbesøg den 19. juni 2017 til denne kontrol dato uden anmærkninger.