

Kontrolrapport



Virksomhed **HENNE MØLLEÅ BADEHOTEL**

Sammenslutningen af frie Funktionærer

Adresse Hennemølleåvej 6

Postnr./By 6854 Henne

CVR-nr. 56154515

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	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-10-2017



Tidligere kontrol

Dato 10-10-2016	
Dato 17-08-2015	
Dato 02-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder tildækning og adskillelse på tørvarelager, køl og frost. Hygiejne og husorden under produktion i køkken og opvask.

Arbejdsgang til sikring af korrekt temperatur ved sous vide via app.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring herunder høj rengøring i produktionsområde og opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for dens aktiviteter herunder for sous vide. Dokumentation for CCP, temperaturer ved varemodtagelse, opvarmning, nedkøling (herunder tid og temperatur) og opbevaring for juli til september 2017. Virksomheden havde en dag hvor der ikke er dokumenteret i tide da tablet faldt på gulv. Virksomheden vejledt om at lave fejlrapport. Vurderet som en bagatel.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger:

* At kravene til brug af det økologiske spsemærke med

