

Kontrolrapport



Virksomhed **Best Western Hotel Eyde**

Restaurant Eydes

Adresse Torvet 1

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29532567

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

Denne kontrol, dato

19-12-2017



Tidligere kontrol

Dato 09-09-2016	
Dato 17-06-2016	
Dato 24-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for nedkøling uden anmærkninger. Gennemgået procedurer for håndtering af buffet, samt anvendelse af lange ta'tænger. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for procedurer for sporbarhed. Ok. Gennemgået procedurer for indfrysning af fisk til gravet fisk og håndtering af fersk fisk. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret denn generelle vedligehold af overflader i køkkenet og opvaskeafdelingen uden anmærkninger.

Følgende er konstateret: Gummifuge ved kipgryder er beskadiget og maling på væg i kældergang samt loft i grøntkøler er begyndt at skalle af.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Virksomheden oplyser at dette vil blive udbedret snarest.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og dokumentation i forhold til

opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling for oktober-december 2017. Ok. Vejledt generelt omkring overvejelser omkring hvilke produkter der måles varmebehandling og genopvarmning på, således dette gøres ud fra de mest risikofyldte produkter. Vejledt konkret omkring



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Best Western Hotel Eyde**

Restaurant Eydes

Adresse Torvet 1

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29532567

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

revision af egenkontrolprogram således dette tilpasses virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis kontrolleret anvendelse af plastemballage til fødevarer. Vejledt generelt omkring egnethed af emballage.