

# Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL SØPARKEN AF 7/6 1994 APS**

Adresse Søparken 1

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 17840495

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
<b>18-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-07-2017	
Dato 09-05-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 21-04-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleenheder, gennemgået procedurer for nedkøling af fødevarer.

Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ok.

Følgende er konstateret: Der stod gryde med suppe fra nat mad aftenen før, som var sat til afkøling, den var ikke overdækket og personalet oplyste at det skulle kasseres, og var sat på køl i aftes i stedet for at kassere på dette tidspunkt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om reglerne for nedkøling af tilberedte fødevarer samt anvendelse af beholdere/bradepander med større overflade for hurtigere nedkøling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens termometer som anvendes til temperaturmålinger er egnet til formålet. Vejledt konkret om korrekt brug af termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning af fødevarer for perioden juli til og med december 2017.

Følgende er konstateret: Der mangler dokumentation for

# Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL SØPARKEN AF 7/6 1994 APS**

Adresse Søparken 1

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 17840495

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udført nedkølingskontrol for perioden efter den 13-6-2017 og til den 11-10-17. Der er udført dokumentation for nedkøling for perioden 11-10-2017 til og med december 2017. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Da dokumentationen er genoptaget igen. Vejledt konkret om overholdelse af egen fastsatte frekvens for dokumentation i egenkontrolprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ok.