

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Pepita**

Adresse Langebjergvej 1

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 34901430

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
16-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 09-08-2017	
Dato 01-08-2016	
Dato 18-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse ved håndtering af rå og spiseklare fødevarer i køkkenet herunder desinfektion af borde mellem processer. Kontrolleret adskillelse og beskyttelse af rå og spiseklare fødevarer i køleskb og kølerum. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleborde, køleskabe og kølerum. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at desinfektionsmidler er godkendt af Fødevarestyrelsen med angivelse af hvad midlet er effektivt imod. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, køleskabe, kølerum, isterningemaskine samt inventar iøvrigt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, kølerum, frostrum, lagerfaciliteter samt inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation maj-august 2018 for modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse samt nedkøling. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Der er lavet skema med information om hver enkelt ret. Ingen anmærkninger.