

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotelselskabet Assens ApS**

Adresse Strandgade 22

Postnr./By 5610 Assens

CVR-nr. 35810323

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

Denne kontrol, dato	
10-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 13-02-2017	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir,

opbevaringstemperatur og adskillelse i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken,

herunder net for dør.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for udført

egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur,

opvarmning og nedkøling for år 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Kontrolleret: Link til findsmiley på hjemmeside.

Følgende er konstateret: Linket til findsmiley virker ikke korrekt,

samt linket viser et elitemærkat. Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse, virksomheden oplyser de får rettet det.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret procedure for

oplysninger om allergener til/fra gæster, herunder at tjener

spørger gæster ved hver bestilling til fødevarerallergier. Ingen

