

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Smedegaarden ApS**

Adresse **Jernbanegade 2**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **39488876**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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	
02-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 03-11-2017	
Dato 04-05-2017	
Dato 17-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskærpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: Område omkring opvaskemaskiner, og på opvaskemaskinens sider og kanter, fremstår der belægninger af skidt og fedtrest. Isterningmaskine fremstår beskidt i øvre del. På undersiden af hylder i kølerum, primært i midterste sektion, er der plamager med ansamlinger af vækst. Propel i kølerum har ligeledes belægninger af vækst og gulvet fremstår snavset med produktrester. Yderligere er gummilister i låger i kølebord i koldkøkken snavsede og lugter jordslået, køledelen anvendes ikke mere, men bordet anvendes til arbejdsbord.

Billede dokumentation er foretaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden er enige i ovenstående forhold.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden anvender fødevarerstyrelsens eksempel på risikoanalyse for detail

