

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Højby Sø**

Adresse Ellingbjergvej 1

Postnr./By 4573 Højby

CVR-nr. 26303567

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

07-09-2018



Tidligere kontrol

Dato 12-07-2017	
Dato 17-08-2016	
Dato 16-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk vask af hænder, Brug af egnet arbejdstøj, opbevaring af fødevarer, herunder adskillelse af rå- og tilberedte fødevarer og temperaturer i køle- og frostenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af opvaskeafdelingen. Følgende er konstateret: fuge ved vask bar præg af slitage og angreb af skimmellignende art. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden var i færd med at udskifte denne fuge under tilsynet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til dato. Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Ansatte har relevante fødevareruddannelser.

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhedsmærkning på kolonialvarer på lager. Enkelte blev under tilsynet kasseret, da de var blevet glemt på hylde. Ingen anmærkninger