

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Vildbjerg A/S**

Adresse Bredgade 1

Postnr./By 7480 Vildbjerg

CVR-nr. 12759835

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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		
12-10-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	28-02-2018	
Dato	08-11-2017	
Dato	29-09-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i kølerum, herunder hylder, vægge, lofter og gulve. Ok. Virksomheden fremlagde plan for frekvens. Vejledt om at tilpasse denne frekvens i forhold til aktiviteterne. Kontrolleret rengøring af isterningmaskine, grøntkøler i kælder og procedurer for rengøring af hylder i rygeovn. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har lavet en vedligeholdelsesplan i forhold til udskiftning af dør til kølerum. Ok. Kontrolleret at virksomheden løbende laver gennemgang og vedligehold. Ok. Vejledt konkret omkring løsningsmuligheder for opbevaring af rengøringsartikler og fødevarekontaktmaterialer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og dokumentation i forhold til opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, varmebehandling, nedkøling, transport af fødevarer, langtidsstegning og varmebehandling af hindbær for perioden juni-oktober 2018. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens procedurer for fremstilling af syltevarer og anvendelse af tilsætningsstoffer uden anmærkninger. Vejledt konkret omkring grænseværdier for konserveringsmidler, samt krav til virksomhedens kendskab til grænseværdier og anvendelse på forskellige produkttyper.