

Kontrolrapport



Virksomhed **Harbøre Hotel**

Adresse Stationsvej 5

Postnr./By 7673 Harbøre

CVR-nr. 29071284

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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 | |
| 01-11-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 13-06-2018 | |
| Dato 28-11-2017 | |
| Dato 28-10-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret pakning af færdigretter og opbevaring herefter, ok. Kontrolleret generel orden og adskillelse i køkkenet, ok. Virksomheden oplyser at privat køleskab flyttes fra produktionskøkkenet, til privat mellemgang, ok. Kontrolleret tørlager i forhold til orden, ok. Virksomheden oplyser at der er planlagt flytning heraf, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret emfang, komfur, ovne og arbejdsborde, ok. Kontrolleret rengøring i ny opført fryserum, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret nyt fryserum, i forhold til gulv, vægge loft og reoler, ok. Område før fryserummet og nyt tørvarelager er under renovering, virksomheden forventer at være færdig i første kvartal af 2019, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varmebehandling og nedkøling i perioden fra juli 2018 til dags dato, ok. . Virksomheden har fremvist nyt system til opsamling af temperatur på de to fryserum og kølerummet, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af boller i carry, herunder ingredienser og fremhævning af allergener, ok. Vejledt om korrekt mærkning af opbevaringstemperatur.