

Kontrolrapport

Virksomhed **Ejstrupholm Hotel**

Adresse **Søndergade 25**

Postnr./By **7361 Ejstrupholm**

CVR-nr. **33227345**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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		
27-11-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	26-06-2018	
Dato	29-09-2017	
Dato	19-06-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse, tildækning i køle og frost enheder. Set hygiejniske faciliteter til vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Virksomheden redegør for og viser vedligeholdelses plan for udbedring af diverse huller i vægge/loft i anretter køkken og kartoffelskræller lokale og skadedyrssikring af rum med vaskemaskine og kul kælder. Ok. Set skadedyrs rapport fra juni måned. Vejledt virksomheden om at følge op på anbefaling fra eksternt skadedyrs firma om tillukning af huller ved ventilations riste udenfor og begyndende hul ved hoveddøren for at sikre mod skadedyrs indtrængen i virksomheden.

Følgende er kontrolleret gummilister på køleskabe og fryseskabe og kølerum. Konstateret at gummilister er begynde revnet. Vejledt generelt om muligheden for anvendelse af vedligeholdelses planen med forventet udbedring af forholdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden september til dags dato. Ydet generel vejledning om opvarmnings regler og korrekt udfyldelse af nedkølings dokumentationen.

Kontrolrapport

Virksomhed **Ejstrupholm Hotel**

Adresse Søndergade 25

Postnr./By 7361 Ejstrupholm

CVR-nr. 33227345

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.