

Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL ÅRSLEV KRO APS**

Adresse Silkeborgvej 900

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 35483926

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
16-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 07-09-2018	
Dato 27-06-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 09-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt om varmebehandling af fisk, herunder at det er vigtigt at holde kernetemperaturen på 60 grader i min 1 minut for at sikre drab af evt. parasitter.

Kontrolleret at der er sæbe og papir ved håndvaske, ok.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af udstyr og inventar i virksomhedens produktionskøkken, ok.

Følgende er konstateret: på dispensere til papir og sæbe samt på dør til kælder er der en belægning af snavs samt i bar område er der ikke tilstrækkelig renholdt på gulv og ved bord ved kaffemaskine. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om renholdelse af bar område.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.