

Kontrolrapport



Virksomhed **Taars Hotel**

v/Leif Mertz

Adresse Bredgade 52

Postnr./By 9830 Tårs

CVR-nr. 31141192

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

12-03-2019



Tidligere kontrol

Dato 08-06-2017	
Dato 29-02-2016	
Dato 16-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask ved køkken -ok.

Kontrolleret virksomhedens personaletoilet herunder at der er sæbe og papir ved håndvask - ok. Vejledt generelt om reglerne for forrum mellem personaletoilet og lokale hvor der opbevares/ håndteres fødevarer, herunder at væg og dør imellem toilet og forrum slutter helt tæt fra gulv til loft. Vejledt om reglerne for opbevaring af fødevarer, herunder at der ikke kan opbevares fødevarer i forrum til personaletoilet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i kølerum, frostrum og køkken, herunder drøftet frekvens for rengøring og udbedring af enkelte fuger bag vask i opvaskeafdeling.

Virksomheden oplyser, at de har aftale med håndværker om at udbedre fuger i fliser ved opvaskearrangement-ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram, herunder dokumentation for perioden oktober 2018 til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling og at det dokumenteres løbende ca 1 gang om måneden. Virksomheden er lige begyndt med varmholdelse og virksomheden oplyser, at risikoanalyse for dette laves og fremover dokumenteres varmholdelse med en fast frekvens -ok. Virksomheden har noget risikoanalyse og arbejder videre. Vejledt om reglerne for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

