

Kontrolrapport

Virksomhed **Sølyst Kro og Hotel I/S**

Adresse Flensborgvej 164

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 36111321

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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		
04-02-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	19-12-2018	
Dato	22-10-2018	
Dato	28-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og tildækning af fødevarer. Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Gennemgået procedurer i forbindelse med nedkøling. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler og inventar i køkken. Virksomheden er ved kontrollen i gang med rengøring af kælderlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr og inventar i køkkenlokale. Ved kontrollen er vedligeholdelse af kælderlokaler påbegyndt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse af kød / kødprodukter. Vejledt om dokumentation for øvrige kølevarer. Dokumentation for opvarmning / nedkøling af fødevarer for de sidste 3 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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