

# Kontrolrapport



Virksomhed **HOTEL SØPARKEN AF 7/6 1994 APS**

Adresse Søparken 1

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 17840495

| 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      |  |
| <b>01-04-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 31-10-2018          |  |
| Dato 18-01-2018          |  |
| Dato 12-07-2017          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle/fryserum.

Vejledt konkret om optøningsprocedurer.

Følgende er kontrolleret: Opbevaring af fødevarer i kølerum

samt gennemgået procedurer for nedkøling. Følgende er

konstateret: Der opbevares fødevarer som ikke er tildækket

samt der er foretaget nedkøling af tarteletfyld i en stor gryde

som stod på komfuret til genopvarmning, Temperaturen i

produktet blev målt til 11 grader. Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt konkret om procedurer for nedkøling af

fødevarer, kan evt. foregå i bradepander/beholdere således der bliver en større overflade, for hurtigere nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken

og opvask afdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation for udført ugenligt kontrol

af varemodtagelse og opbevarings temperatur,

opvarmning/nedkøling for perioden januar 2019 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed