

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Pinenhus ApS**

Adresse Pinen 3

Postnr./By 7870 Roslev

CVR-nr. 33375972

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
05-09-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	16-11-2018	
Dato	27-09-2017	
Dato	25-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at der er et tilstrækkeligt antal håndvaske i køkkenområde der er frit tilgængelige og med sæbe og papirhåndklæde. Adgang til hensigtsmæssigt placeret personaletoilet med forrum. Gennemgået indretning af virksomhedens køkkenlokaler med hensyn til vare- og produktionsflow i forhold til virksomhedens aktiviteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Kartoffelskræller/afløb til kartoffelskræller har sorte og tykke slimede belægninger af kartoffelrester og det har samlet en del små fluer i luften. Ventilation i kølerum, kold køkken og på bord ved lager af skærebrætter havde kraftig belægning af grå støv/snavs. Ovenpå tallerkenvarmer har tyk lag fedtede snavs. Fedtede belægninger rundt om håndtag til kølerum.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil rette fejlen. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af

