

Kontrolrapport



Virksomhed **Skodsborg Kurhotel & Spa A/S**

The Brasserie

Adresse Skodsborg Strandvej 139

Postnr./By 2942 Skodsborg

CVR-nr. 15978333

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

Denne kontrol, dato	
21-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 25-10-2018	
Dato 28-02-2017	
Dato 06-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleinventar, herunder køleskuffer, adskillelse af fødevarer, tildækning af fødevarer, hygiejnisk håndvask med sæbe og papir, kontrolleret opbevaringscontainer for kølepligtige fødevarer, personaleforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret produktionskøkken med inventar, vejledt om renholdelse af ventilationsriste i køleinventar. Kontrolleret tætningslister i køleinventar, stikprøvevis kontrolleret glatte overflader herunder bordfalder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden er under ombygning af produktionsklokaler, og følger vejledninger for tildækning for at opretholde den hygiejniske standard.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur for køl og frost, nedkøling samt opvarmning fra indeværende år.

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