

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Glejbjerg**

Adresse **Borgergade 76**

Postnr./By **6752 Glejbjerg**

CVR-nr. **28669372**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
Tidligere kontrol	
Dato 30-11-2017	
Dato 27-10-2017	
Dato 01-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Opbevaring af fødevarer på køl og frost, herunder tildækning, adskillelse samt temperature.

Kontrolleret virksomhedens muligheder for hygiejnisk håndvask samt at der er forrum til toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af køle/fryse møbler.

Følgende er konstateret: Enkle knobskud af formodet skimmel ved kold jomfru.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om alt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentlig rent og om nødvendigt desinficeres. Rengøring og desinficering skal finde sted med en sådan hyppighed, at al risiko for kontaminering undgås.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af overflader i køkken samt opvask og træværk i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden dokumentation for kontrol af temperature ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt opvarmning



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Glejbjerg**

Adresse Borbergade 76

Postnr./By 6752 Glejbjerg

CVR-nr. 28669372

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Set virksomheden afvigelsesrapporter og korrigerende handlinger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Bacon i skiver, hakket oksekød, oksemørbrad. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens oplysningspligt over for allergene ingredienser. Virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse hermed.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter + CVR. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

05-09-2019

Dato