

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Hjedding**

Adresse Storegade 19

Postnr./By 6870 Ølgod

CVR-nr. 36401788

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	1

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	
05-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 17-05-2017	
Dato 01-12-2016	
Dato 01-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer på køl. Virksomheden har redegjort for nedkøling herefter

afdækning af fødevarer. Ok. Tilvirkningsformer som virksomheden foretager er gennemgået. Set arbejds gange i køkkenet herunder personlig hygiejne.

Følgende er konstateret: Der opbevares kasser med fødevarer i i frostrummet samt fødevarer i kasser direkte på gulvet i køkkenet. Virksomheden har oplyst de lige har modtaget fødevarerne og de bliver ompakket/taget op af kasserne så snart middagsrykket er ovre.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om muligheder for modtagelse af fødevarer i forhold til travlhed herunder opbevaring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af Køkkenet, kølerum, personalefaciliter og kundeområderne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenet. Der er fliser flere steder i køkkenet som er skadet, virksomheden har påsat film over og har fremvist vedligeholdelsesplan for udbedring af disse Virksomheden har redegjort for kommende vedligeholdelse i forhold til

