

Kontrolrapport

Virksomhed **MUNKEBJERG HOTEL**

Adresse Munkebjergvej 125

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 18450372

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
30-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-06-2019	
Dato 15-03-2019	
Dato 31-01-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for saltning, røgning og vacumpakning af koldrøget laks samt gennemgået produktionen af rullepølse. Procedurer for fastlæggelse af holdbarhed, virksomheden oplyser at holdbarheden påbegyndes efter røgning/nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk samt procedurer for varmebehandling og/eller fritering af kartoffelprodukter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for anvendelse af rengøring og desinfektion, herunder skift mellem desinfektionsmidler. Virksomheder oplyser at udstyr i slagterafdeling rengøres inden produktions opstart.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Slagterafdeling, kølerum til kød, fisk og spegepølser.OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for listeria monocytogenes er dækkende. Vejledt om indplacering af produkter i korrekt mikrobiologisk kategori.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for akrylamid.