

# Kontrolrapport

Virksomhed **Dolphin Hotel Herning Aps**

Adresse Engdahlsvej 14

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 40531238

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>01-11-2019</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost herunder adskillelse. Kontrolleret at der er sæbe og papir ved håndvask i køkken og på personalettoilet. Der var ikke produktion i køkkenet under kontrolbesøget. Kontrolleret at desinfektionsmiddel er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i buffetområde, koldt køkken, varmt køkken, opvaskeafdeling og grønt køkken. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedure for rengøring af pålægsmaskinen. Virksomheden undersøger om produktet med sæbe og desinfektionsmiddel er tilstrækkeligt. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Antal og placering af håndvaske.

Følgende er konstateret: Der er ingen håndvask i koldt køkken og grønt køkken. Det vurderes at der er for langt til anden håndvask i køkkenet til at denne er tilstrækkelig. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der på nuværende tidspunkt kun er en medarbejder i køkkenet. Vejledt generelt om adgang til håndvaske og forskel mellem håndvask og produktionsvask. Kontrolleret vedligehold i koldt køkken. Ingen anmærkninger. Virksomheden har under kontrolbesøget fremlagt løsningsforslag til trækant på bordet med røremaskine, huller i



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

3 timer  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

