

Kontrolrapport

Virksomhed **Danhostel Viborg Vandrerhjem**

Restaurationen

Adresse Vinkelvej 36

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 34830843

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
20-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 06-09-2021	
Dato 15-07-2021	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 25-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af tarteletfyld. Tarteletfyld bliver nedkølet i små flade kantiner, når det er 5 grader eller derunder på max 3 timer, fyldes det i kondibøtter og sættes på frost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedure for stegning af hakkebøffer, Virksomheden oplyser at det er sjældent der steges bøffer, når der steger bliver de gennemstegt. Det er ikke muligt at få en hakkebøf der ikke er gennemstegt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

Produktionslokale, lagre i kælder samt køle rum i kælder og i produktionslokale. Stikprøvevis inventar og redskaber, herunder oplyser virksomheden at pålægsmaskine er taget ud at produktion og ikke anvendes mere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: lager i

