

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Ry ApS**

Adresse Kyhnsvej 2

Postnr./By 8680 Ry

CVR-nr. 38189301

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
08-12-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 05-10-2021	
Dato 09-08-2019	
Dato 15-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseenheder. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder tildækning. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er konstateret: I isterningmaskinen findes der små sorte stykker fremmedlegeme i 3 isterninger. Maskinen er fyldt med isterninger. Virksomheden oplyser at maskinen ikke bruges p.t. og at der tilkaldt teknikere. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at sikre at udstyr med kontamineret fødevarer skal opmærkes tilstrækkeligt, således at personale ikke tager fødevarer herfra.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: I chokolade køleskab, kølebord 1 i ala carte afsnit, køleborde i Gastro afd. og ved pizza koldjomfru fremstår

