

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Best Western Hotel Eyde**

Restaurant Eydes

Adresse Torvet 1

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29532567

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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>12-09-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-01-2024	
Dato 21-04-2023	
Dato 16-03-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter. Ok.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaring på køl og frys, herunder adskillelse, tildækning og styring af holdbarhed. Ingen anmærkninger.

Gennemgået virksomhedens procedurer for personlig hygiejne, herunder handsker, ageren ved sår og rifter, brug af ren arbejdsbeklædning, omklædningsfaciliteter, smykker, opsætning af langt hår samt sygdomsprotokol. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer for brug af desinfektionsmiddel. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generelt rengøringsstandard i køkkenen, herunder vægge, lofter, gulve, kælder, kølerum, fryserum samt stikprøvevis i kølemøbler i køkkenen. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har fremvist rengøringsplan. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring som er udpeget som et kritisk kontrolpunkt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for opbevaring, personlig hygiejne, nulstilling ved formodet udbrud af fødevarebårne vira og uddannelse.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

