

Virksomhed **Hotel Skibelund Krat**

Adresse Skibelund Krat 4

Postnr./By 6600 Vejen

CVR-nr. 33635567

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

- Ordinær kontrol Kontrollkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

22-09-2014

Tidligere kontrol

Dato 23-05-2013	
Dato 25-09-2012	
Dato 03-11-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for nedkøling af deres fødevarer endvidere er buffet arrangement gennemgået i forhold til klargøring, servering og sortering. Opbevaring af fødevarer i div. kølefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Inventaret i køkkenet. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenet. Virksomheden oplyser/fremvist fryserum som producerer rim, montør er på opgaven. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring muligheder for slibning af skærebrætter. (bagatel)

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollen fra sidste tilsyn og til dags dato. Set risikoanalyse. Vejledt om udarbejdelse af risikoanalyse ved specielle aktiviteter såsom udendørs tilvirkning (bagatel)

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne. Ok.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisning af fødevarer ud fra menukortet.