

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Lakolk**

Adresse **Lakolk 150**

Postnr./By **6792 Rødmø**

CVR-nr. **28839715**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-07-2017



Tidligere kontrol

Dato	15-06-2017	
Dato	29-09-2016	
Dato	01-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for håndtering af fødevarer til buffet herunder indkøb, opvarmning, varmholdelse og nedkøling samt genaanvendelse af fødevarer. Set opbevaring af fødevarer i køle- og fryseanordninger. Set fødevarer på morgenbordsbuffet samt afrydning af samme.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkkenet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollen fra sidste tilsyn og til dags dato. Set risikoanalyse. Vejledt omkring manglende risikoanalyse (FVST) blanket 6 og 11, virksomheden oplyser de vil få dem lavet omgående. Forholdet vurderes som bagatelagtigt pga korrekt procedure samt virksomheden har alle øvrige blanket ud fra aktiviteterne.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Virksomheden anvender ikke tilsætningsstoffer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed