

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel du Vest**

Tjørneparken (afdelingskøkken)

Adresse Tjørneparken 1

Postnr./By 4572 Nørre Asmindrup

CVR-nr. 32926444

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

- | | |
|---|---|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrollkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

11-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-03-2019	
Dato	19-10-2018	
Dato	25-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: 2 modtagekøkkener med komfur og ovn, samt køle-frostskab

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: 2 modtagekøkkener. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaring og lejlighedsvis opvarmning fra marts 2019 til dato i begge køkkener

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret holdbarhed på kølevarer uden anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret 2 modtagekøkkener for brug af tilsætningsstoffer, dette anvendes ikke, der modtages hovedsageligt varm mad fra centralkøkkenet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk