

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Ansgar af 15.6.2019 ApS**

Adresse Skolegade 36

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 33859155

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	13-01-2020	
Dato	17-06-2019	
Dato	07-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set og kontrolleret håndtering af røget lakse til lakse tatar under tilsynet, samt tilvirkning af kogt oksebryst og fond. Samt Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har redegjort for deres procedure for holdels af temperatur på kølekrævende fødevare ved morgemadsbuffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af køkken, køkkeninventar, tilvirkende serveringsområde samt produktbærende overflader.

Virksomheden har redegjort for deres procedure for renholdelse af deres ismaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed