

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	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-03-2022	
Dato 02-09-2021	
Dato 01-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er udført i forbindelse med den prioriteret indsats:

Kontrolspor med fokus på nedkøling og SiTTi.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling herunder

korrekt brug af termometer. Virksomheden har mundtligt

redegjort for typer af fødevarer der nedkøles, mængder der

nedkøles, hvor ofte der nedkøles varmebehandlede

letfordærlige fødevarer, hvilket udstyr virksomheden

anvender til aktiviteten (virksomheden anvender blæstkøl),

hvilke beholdere der nedkøles fødevarer i samt overvågning

med temperaturkontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden har kapacitet til effektiv

nedkøling, her kapacitet for blæstkøl og kølerum.

Vejledt generelt om brug af Fødevarestyrelsens online værktøj

til sikker nedkøling "SiTTi", som kan findes på

Fødevarestyrelsens hjemmeside: www.fvst.dk

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige

egenkontrolsprocedurer for procestrin; nedkøling. Nedkøling er

udpeget som et kritisk kontrolpunkt (CCP).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

for nedkøling for perioden november 2022 frem til dags dato.

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

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**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret virksomhedens termometre. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om kalibrering af termometre, herunder kontrol af funktionsdygtighed ved brug af isvand og kogende vand samt krydskontrol termometre imellem.

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

Fødevarestyrelsen

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

21-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk