

# 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                    | 1        |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

05-01-2024



## Tidligere kontrol

Dato 21-04-2023



Dato 16-03-2022



Dato 02-09-2021



## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder med engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring på køl og frys i kælderen, herunder opbevaringstemperatur, adskillelse samt tildækning. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har mundtligt redegjort for varmebehandling, herunder langtidsstegning og sous-vide stegning.

Virksomheden opvarmer som regel til 75 grader celsius, for hele kødstykker brunes overfladen som sikre drab af bakterier, og ved sous-vide stegning varmebehandling der ved +75 grader celsius. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at lokale i kælderen er etableret med materialer og flader der er vaskbare og vedligeholdt. Lokalet blev sidste år renoveret med nye flader og udstyr, og anvendes nu til produktion. I kælderen er der enkelte rørføringer der ikke slutter tæt med loft/væg, og ude foran kølerum i kælder, ses der skader på gulvet. Ok.

Vejledt konkret om tætslutning af rørføringer i kælder samt evt. montering af liste ud fra kølerum i kælder.

Virksomheden har redegjort for samarbejde med eksternt skadedyrsfirma som kontrolleret skadedyrssikring og tilser

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://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

fælder efter fast frekvens. Virksomheden har fremvist seneste rapport fra ekstern skadedyrsfirma som var fra november 2023. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolsprogram for varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling for perioden juni 2023 frem til dags dato.

Vejledt generelt om anvendelsen af Fødevarestyrelsens online værktøj SiTTi til alternativ varmebehandling <75 grader celsius.

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

Emballage m.v.: Vejledt generelt om anvendelsen af genbrugt engangsemballage, herunder at genbrugt engangsenballage anvendes til fødevarer med sammenlignelige karakteristika, og at der de ikke anvendes til fødevarer med lav pH eller opvarmede fødevarer uden at det kan dokumenteres i et datablad.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

05-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)