

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotellet / Konkret**

Adresse **Nørregade 33A**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **43803964**

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

18-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, sporbarhed, anprisninger fx i reklamemateriale,

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Klargøring af fødevarer. Opbevaring af fødevarer på kølelager, herunder temperaturkontrol af køleenheder. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at opvaskemaskiner kan opnå temperaturer på min. 80 grader C ved sidste hold skyllevand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, køkken, herunder emfang, og køleborde, samt gummilister på køleborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for buffethåndtering og sous vide.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for sous vide angående temperaturer og holdetider.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Hotellet / Konkret**

Adresse **Nørregade 33A**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **43803964**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport fra forrige ejer.

Mærkning og information: Kontrolleret at anprisning på menukort svarer til det vareudvalg der forefindes i virksomhedens lager.

Vejledt om EU-kvalitetsordningerne for beskyttede betegnelser (BOB/BGB/GTS) som har til formål at sikre beskyttelsen af deres navne mod bl.a. misbrug, antydning og efterligning og hjælpe forbrugerne ved at give dem oplysninger om produkternes specifikke karakter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe høj og er omfattet stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

18-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk