

# Kontrolrapport

Virksomhed **Det Bette Hotel**

Adresse **Nørregade 33**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **16000930**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>05-04-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-01-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 11-07-2016	
Dato 20-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilberedning af schnitzler, udskæring af citroner, suis vite kogning af oksekød. Kontrolleret emballering og adskillelse af fødevarer under opbevaring i køleskab og kølerum, herunder temperaturmåling af køleskab og kølerum, ingen anmærkninger. Kontrolleret affaldshåndtering i udenomsarealet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af spiselokalet, køkken herunder følgende inventar; Køleskab, Suis vite kokekar, emfang og tilberedningsafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Nyt køleskab

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer og opvarmning/nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.