

# Kontrolrapport



Virksomhed **DRONNINGLUND HOTEL APS**

Adresse Slotsgade 76

Postnr./By 9330 Dronninglund

CVR-nr. 12974035

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>21-06-2017</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 12-02-2016          |  |
| Dato 22-04-2015          |  |
| Dato 28-11-2014          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Denne kontrolrapport erstatter den ved tilsynet afleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, målt temperatur i køle og fryserum. Der er sæbe og aftøringspapir ved håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, lager, konialrum, køle- og fryserum, opvask, pakkelokale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, lager, konialrum, køle- og fryserum, opvask, pakkelokale. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: kolonial-lager. Ingen anmærkninger.

Ydet konkret vejledning vedr. udskiftning af fejelliste på dør. OK

Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol ved modtagelse, opbevaring og opvarmning for perioden jan-juni 2017.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation for nedkøling for perioden jan. 2017 til dags dato. Følgende er konstateret: Der



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **DRONNINGLUND HOTEL APS**

Adresse Slotsgade 76

Postnr./By 9330 Dronninglund

CVR-nr. 12974035

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ikke var dokumentation for nedkøling i perioden januar 2017 til 18. juni 2017. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er lavet, men måske bortkommet, mellem andre dokumenter.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, da Fødevarestyrelsen har modtaget oplysningerne inden for 24 timer.

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

Mærkning og information: Dette er en kampagnekontrol som led i sporbarhedskampagnen på fødevarer.

Følgende kontrolleret; Tun Naturel, Hønsbouillon, Okse tykkam. kontrolleret ved faktura.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ikke relevant.

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret. Ingen anmærkninger