

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	
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 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	
06-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 05-04-2017	
Dato 23-01-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 11-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Virksomhedens ejer og medarbejdere kan mundtlig redegøre for procedurerne for opvarmning ved lav temperatur, giver en sikker fødevarer, men mangler en uddybende beskrivelse af den anvendte varmebehandlingsmetode i egenkontrolprogrammet .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at alle virksomhedens aktiviteter er beskrevet i egenkontrolprogrammet, samt at der er udarbejdet en risikoanalyse for fødevarer produceret ved lav temperatur. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på kølelager, køkken og spiseområde, herunder kontrolleret temperatur på kølerum. Kontrolleret at der faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af virksomhedens produktionslokaler og kølelager. Vejledt om en højere frekvens på oprydning i kælderlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende: Virksomhedens indvendige lokaler, kælderlokaler, lager udenomsarealer, herunder kloakdæksler. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Bette Hotel**

Adresse Nørregade 33

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 16000930

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret procedurer på skadedyrssikring. OK.

Kontrolleret nyt loft og lys i kølerum. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af opvarmning/nedkøling, opbevaringstemperatur, varemodtagelse fra sidste tilsyn til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af skadedyrskontrol fra eksternt skadedyrfirma

Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, dog mangler risikoanalyse for sikker opvarmning ved lave temperaturer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastlæggelse af kontrolfrekvens.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

06-09-2017

Dato