

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	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 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	
14-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-11-2017	
Dato 21-06-2017	
Dato 12-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og tildækning af fødevarer i kølerum. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler med udstyr: Varemottagelse med frostrum, kølerum, det varme køkken, afsnit med udportionering og pakning af mad til udbringning samt opvaskeafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af inventar og udstyr i køkkenet. Vejledt om udbedring af begyndende revner i køkkengulvet ved komfuret samt itu slået fliser i opvaskeafsnit.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med opbevaringstemperaturer i kølerum samt opvarmning og nedkøling fra april-august 2018. Virksomhedens risikoanalyse, der er skriftlige procedurer i forbindelse med personlig hygiejne og sygdom. O.K.

Offentliggørelse af kontrolrapport: O.K.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger. Personalet er enten faguddannet eller har hygiejnebevis.