

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
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	
30-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 06-09-2017	
Dato 05-04-2017	
Dato 23-01-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum, herunder måling af temperatur af kølerum. Kontrolleret at der faciliteter til hygiejnisk vask og tørring. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Køkken og kølerum

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ny loftbeklædning i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fødevarekontaktmateriale, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og nedskrevne procedurer for sous vide, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fra sidste tilsyn til dags dato dokumentation for opvarmning ved lave temperaturer, både med holdetid og temperatur.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

Overensstemmelseserklæring(er) på

fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Bette Hotel**

Adresse Nørregade 33

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 16000930

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret Vakuumposer til sous vide kogning og condibøtter.

Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Condibøtter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har anvendelsesanvisninger for fødevarekontaktmaterialet:

vakuumposer. Dermed kan virksomheden sikrer på korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialet, dog har der været forståelsesproblomer i forhold til fabrikantens anvendelsesforskrift.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.