

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Hornbækhus**

Adresse Skovvej 7

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 38185748

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 22-09-2017	
Dato 05-07-2017	
Dato 10-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for kommende håndtering af fødevarer i virksomheden fra levering til servering. Indretning af køkken, lager, opvaskeafdeling, omklædningsrum og personaletoiletter. Mundtlige gennemgået flow til kommende udendørs servering, samt mulighed for servering gennem vindue. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Mundtligt gennemgået procedurer for rengøring af lokaler med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af virksomheden, samt mundtligt gennemgået procedurer for fremtidig vedligeholdelse af lokaler med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at der i virksomheden er taget stilling til risikoanalyse og egenkontrolprogram med tilhørende dokumentationsskemaer. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

