

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	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 14-08-2018	
Dato 30-11-2017	
Dato 21-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens håndtering af buffet, herunder løbende overvågning, brug af hygiejnisk tænger og redskaber, procedure for genopfyldning af fade og skåle. Procedure for tid-og temperaturstyring af buffet, for håndtering af rester fra buffet, samt personlig hygiejne. Håndvask i køkken er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Målte opbevaringstemperatur i "buffets" kølerum og 2 frostrum.

Følgende er konstateret: Der mangler tænger til at tage brød og rundstykker med og en pakke leverpostej i kølerum havde dato for "bedst før" den 14. januar 2019. Virksomheden har kasseret produktet. Forhold vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser.

Vejledt generelt og konkret om regel for anvendelse af fødevarer med hensyn til holdbarhedsdato, samt forskel imellem "bedst før" og "sidste anvendelsesdato".

Vejledt om regel for personlig hygiejne i forbindelse med buffet håndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse omkring morgenbuffet, samt i "buffets" kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret udstyr til

Kontrolrapport

Virksomhed **DRONNINGLUND HOTEL APS**

Adresse Slotsgade 76

Postnr./By 9330 Dronninglund

CVR-nr. 12974035

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturovervågning (indsticktermometer) uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlige egenkontrolprocedurer for håndtering af morgen- og aftenbuffet, samt stikprøvevis kontrol af dokumentation for varmebehandling, varemottagelse, og opbevaringstemperatur i kølerum i januar 2019.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens procedurer for instruktion af medarbejdere i forbindelse med håndtering af buffet. Ingen anmærkninger.