

# 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.                  |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>05-07-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 09-05-2018          |  |
| Dato 22-09-2017          |  |
| Dato 05-07-2017          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder: Temperaturer i div. Køle/fryse-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet. Derudover er der kontrolleret anretter køkkener i virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende

lokaler/udstyr:produktionskøkken og procedurer for dette  
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomheden med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder: varemodtagelse opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for indeværende år. Ingen anmærkninger.