

# Kontrolrapport

Virksomhed **Benniksgaard Hotel &**

**Konference**

Adresse Sejrsvej 101

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 26684129

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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>15-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-05-2019	
Dato 26-09-2018	
Dato 30-04-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: I frostrum som fremstår rodet opbevares fødevarer hvor er ses indfrosne kondensdråber på loft. På bageplade opbevares halvt tildækket roulade med laks hvorpå der ligger tydelige kondens dråber fra loftet og produktet fremstår med tydelig rimdannelse. I gastrobakke med vakuumeret kød ses større mængde frosne kondensdråber som i følge virksomheden er skrabt af loftet. Flere fødevarer er ikke helt emballeret i området omkring kondensdråberne.

Virksomheden er under tilsynet d. 30. april 2018 vejledt på området.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på det.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Flere steder i virksomheden fremstår inventar utilstrækkeligt rengjort. Bl.a. kan nævnes:

- Front på udendørs frostrum fremstår beskidt og omkring

