

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotellet**

Adresse Nørregade 33A

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 41030844

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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	
07-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 08-10-2018	
Dato 30-04-2018	
Dato 06-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarerkontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, ved import og samhandel, økologi, samt væsentligt ændrede aktiviteter

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemottagelse herunder temperaturkontrol. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlige procedurer for tilberedning af fødevarer ved lave temperaturer (sous vide). Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for tilberedning af sous vide. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) Sous vide, opkogning af hindbærmog opbevaring af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotellet**

Adresse Nørregade 33A

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 41030844

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

letfordærlige, kølekrævende fødevarer, samt nedkøling af fødevarer.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre OK.

Virksomheden er indplaceret i branchen: Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v. - DD.56.10.99



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

07-02-2020

Dato