

# Kontrolrapport

Virksomhed **BRØNDUMS HOTEL**

V/BENDT F JENSEN

Adresse Anchersvej

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 43956515

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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      |            |  |
| 02-07-2020               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 06-02-2020 |  |
| Dato                     | 29-11-2019 |  |
| Hygiejne: Rengøring      |            |  |
| Dato                     | 26-09-2019 |  |
| Mærkning og information  |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering / opbevaring køl og frost / opvarmning af fødevarer. Kontrolleret der forefindes sæbe, papir og rindende koldt og varmt vand ved håndvask, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i koldt køkken, varmt køkken og kølerum, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Manglende rengøring af væk under bord ved vask i opvaskeafsnit.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at der er bestilt nye fluenet for vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagekontrol, rengøringskontrol, opvarmningskontrol, nedkølingskontrol og temperaturkontrol for køl og frost, for perioden fra maj 2020 og frem til dags dato.

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