

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Lisboa**

Adresse **Søndergade 248**

Postnr./By **9900 Frederikshavn**

CVR-nr. **34736286**

| 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.                  | 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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

**05-04-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 24-05-2016 |  |
| Dato | 22-09-2015 |  |
| Dato | 29-10-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret behandling af fødevarer, herunder opbevaring af kølevarer og frostvarer og anretning af morgenbuffet, ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperatur i køledisk, kølerum og fryser, ingen anmærkninger.

Kontrolleret der forefindes sæbe og papir ved vask, ingen anmærkninger.

Vejledt vedrørende procedure for opbevaring af blomster på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, ingen anmærkninger.

Vejledt vedrørende rengøring / fjernelse af udstyr som ikke anvendes mere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt vedrørende vedligeholdelse af udstyr, herunder reparation / udskiftning af bager plader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrol vedrørende temperaturkontrol for køl og frost, for perioden fra januar 17 frem til dags dato, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)