

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Bretagne ApS**

Adresse **Sauntevej 18**

Postnr./By **3100 Hornbæk**

CVR-nr. **38049097**

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	15-03-2019	
Dato	10-09-2018	
Dato	13-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir i køkken. Opbevaring af fødevarer i køle- og frostrum i kælder samt i køleinventar i køkken og i serveringsområde.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer ren arbejdsbeklædning på personaletoilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at ren arbejdsbeklædning må opbevares i forrum til toilet i evt. tætlukket skab eller kasse.

Følgende er konstateret: Isterningsmaskine er placeret i opvaskelokale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader i køkken, komfur og emfang, isterningsmaskiner, køle- og frostinventar samt lager i kælder og opvaskelokale, herunder opvaskemaskiner. Vejledt konkret om evt. udskiftning og renholdelse af tætningslister i køleborde i køkken, som ikke fremstår tilstrækkelig rengjorte. Yderligere er vejledt om fødevaregodkendt desinfektionsmiddel til bordflader samt til maskiner og udstyr som kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Bretagne ApS**

Adresse Sauntevej 18

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 38049097

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra september 2019 til d.d.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-11-2019

Dato