

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Bramslevgaard ApS**

Adresse **Bramslev Bakker 4**

Postnr./By **9500 Hobro**

CVR-nr. **36941081**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder

opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Generelle arbejdsgange for rengøring af køkken og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden benytter fødevarestyrelsens

eksempel på egenkontrolprogram men oplyser, at der er bestilt elektronisk egenkontrol.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået

starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af

kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne,

indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer

ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet

og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse,

skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet,

registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi,

registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt

allergener. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe høj og

er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de

aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der

blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk