

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Phønix**

Adresse Bredgade 17

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 12974035

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
<b>01-08-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-06-2021	
Dato 08-09-2020	
Dato 24-09-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af forskellige fødevarer grupper i kølerum samt køleskab under opbevaring. varemottagelses flow til køleskab og kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Blæser i kølerum er belagt med mindre støvdannelse. køleskab og køleenheder har belægninger med produktionsrester. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af kølefaciliteter der benyttes til fødevarer. virksomhedens bemærkning - der kommer styr på det omgående

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølerum, køleskab, køleenheder under produktionsbord samt i barområde. virksomheden har mundtligt redegjort for gode arbejdsgange i forhold til vedligeholdelse af køle faciliteterne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for virksomhedens risikoanalyse for opbevaring på køl samt varemottagelse for perioden 1/3-2022 til Dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift