

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Hornbækhus**

Adresse Skovvej 7

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 38185748

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, 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

**18-05-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 05-07-2019	
Dato 09-05-2018	
Dato 22-09-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejnisk håndvask med hensigtsmæssig placering samt antal af håndvaske.

Opbevaring, temperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle- og fryseinventar. Fødevarer fri af gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, anretterkøkken samt inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tætningslister i køle- og fryseinventar samt gulv i produktionskøkken. Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken har skadedyrssikre gulvrister samt insektnet til vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling for perioden april til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr og P-nr via virk.dk



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

50 min.

Kontrollens varighed