

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HOTEL FUGLSØCENTRET A/S**

Adresse Dragsmurvej 6

Postnr./By 8420 Knebel

CVR-nr. 36444924

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

03-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-04-2023	
Dato 02-12-2022	
Dato 04-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevarings temperaturer i diverse kølere og fryser, adskillelse ved opbevaring af fødevarer kontrolleret uden anmærkninger. Procedurer ved indfrysning af fersk fisk, langtidsstegning ved lave temperaturer samt nedkølingsprocedurer er gennemgået uden anmærkninger.

Adgang til håndvaskefaciliteter i køkkenet set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse i køkkenområder med lagre og kølefaciliteter overpå og i kælder. Opvask i maskine med skyl over 80 grader. Der anvendes godkendte desinfektionsmidler, anvisning følges, 2 produkter - et til afskylning og et til aftørring. Rengøring af isterningsmaskine 1xugentligt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Kanter ved dørkarme og vindusrammer ved vaske er med begyndende afskalning af puds/maling og bør overfladebehandlet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af lokaler hvor der opbevares/behandles fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse og procedurer for langtidsstegning ved lave temperaturer, vurderet i orden. Dokumentation for udpegede ccp'er (varemodtagelse,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HOTEL FUGLSØCENTRET A/S**

Adresse Dragsmurvej 6

Postnr./By 8420 Knebel

CVR-nr. 36444924

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleopbevaring, varmebehandling, nedkøling), ugentlig kontrol set for de sidste 3 mdr. Sous vide ændres til langtidsstegning med dokumentation af opvarmning og holdetid.

Mærkning og information: Kunder forespørges om allergener ved bestilling og i serveringsområde/buffet er der opsat skilt med oplysning om allergener, ok.

Vejledt generelt om regler for fødevarekontaktmaterialer.

Fødevarestyrelsen

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

03-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk