

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Herman Bang og**

Restaurant Empire

Adresse Tordenskjoldsgade 3

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 25234901

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 02-05-2023



Dato 25-11-2022



Dato 07-03-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget er udført i forbindelse med kontrolkampagnen:

Skadedyrssikring og affaldshåndtering.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret affaldshåndtering i køkken, produktionsområde, opvaskeafsnit, virksomheden indendørs affaldsbeholdere.

Der ingen risiko for kontaminering under produktion / opvaskeafsnit i produktionslokalerne.

Ingen ophobning af affald inden for, som kan give problemer med skadedyr, risiko for kontaminering af fødevarer og lugt.

Affaldsbeholdere er placeret fint i de forskellige produktionsområde.

Virksomheden oplyser at de få fjernet affaldet løbende, til container som er placeret uden for.

Kontrolleret opbevaring af affald udenfor, samt skadedyrs sikring omkring affalds container.

Kontrolleret at affalds containere ikke er overfyldte og fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, opvaskeafsnit, vareindlevering samt affalds området.

Kontrolleret at affaldscontainere og skraldespande (madaffald)

Fødevarestyrelsen

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

1 time

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 Herman Bang og**

Restaurant Empire

Adresse Tordenskjoldsgade 3

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 25234901

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

er vel vedligeholdte og låg på beholderne er tætsluttende.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken, opvaskeafsnit og vare indlevering.

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

Fødevarestyrelsen

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

26-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk