

# Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL FREDERICIA A/S**

Adresse Vestre Ringvej 96

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 76718016

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
<b>05-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-06-2018	
Dato 28-07-2017	
Dato 21-05-2017	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring i køl og frost enheder samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme. Hygiejnisk håndtering af varme retter under tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Varm- og kold køkken, lagre og bageri. Følgende er konstateret: Ventilations riste i kølerum fremstår med synlig snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om krav til rengøring i fødevarer virksomheder.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Gennemgået virksomhedens anvendelse af konserveringsmidler ved syltning mv. Virksomheden er konkret vejledt om korrekt anvendelse og styring af tilsætningsstoffer ved fødevarereproduktion.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift