

Kontrolrapport



Virksomhed **First Hotels Kolding**

Restaurant

Adresse Banegårdspladsen 7

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 19755142

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

06-08-2019



Tidligere kontrol

Dato 11-05-2017	
Dato 13-05-2016	
Dato 16-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder stikprøvevis kontrol af temperatur i køleenheder samt kontrol af adskillelse og afdækning af fødevarer på køl og frost samt tørvarer. Gennemgået procedurer for håndtering af fødevarer på buffet.

Kontrolleret håndtering af fødevarer i produktionskøkken. Følgende er konstateret: I udsuget over opvaskemaskinen i produktionskøkkenet mangler et filter, således at snavs fra udsuget potentielt kan drysse ned fra udsuget.

Opvaskemaskinens overflader fremstår rene ved besøget.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opsætning af filter på udsuget for at minimere kontamineringsrisiko.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr:

Isterningmaskine samt maskine til knust is. Serveringsfade og -bakker.

Kontrolleret renholdelse af inventar i køkken og kølerum.

Følgende er konstateret: Der ses mindre mængder af snavs på ventilater i kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **First Hotels Kolding**

Restaurant

Adresse Banegårdspladsen 7

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 19755142

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om øget rengøringsfrekvens af ventilator.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for dokumentation af egenkontrol for varemodtagelse, opbevaring køl og frost, opvarmning og nedkøling. Vejledt konkret om regler for egenkontroldokumentation i forbindelse med varemodtagelse og opvarmning.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for oplysning om allergene ingredienser til kunder. Vejledt konkret om skiltning ved buffeten med, at oplysning om allergener kan fås på forespørgsel hos personalet.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer til produktion af syltetøj. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender atamon og melatin indeholdende natriumbenzoat til fremstilling af syltetøj. Virksomheden er ikke bekendt med EU-grænseværdier for dosering af atamon og melatin.

Virksomheden indkøber atamon og melatin fra engrosleverandør og doserer i henhold til opskriften. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om EU-grænseværdier for anvendelse af konserveringsmidler indeholdende natriumbenzoat.
