

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fredensborg Badehotel**

Restaurant  
Adresse Strandvejen 116  
Postnr./By 3700 Rønne  
CVR-nr. 26104998

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.	2
Andet	1

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
31-08-2021		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	13-08-2020	
Dato	23-06-2020	
Dato	12-08-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, vakuummaskine køle- og fryseenheder, røremaskine, køkken robot, stativer, emfang og fedtfilter i produktionslokalerne.

Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden.

Ingen anmærkninger. Vejledt om, at spækbrædder ikke ligger oven på hinanden, men stilles op så der er luft mellem spækbrædderne, således, at de kan lufttørre.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: selskabskøkken og produktionskøkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling af varmebehandlede fødevarer. For periode 2.7 til 26.8.2021. samt kontrolleret risikoanalysen for sous vide produktion. Vejledt virksomheden ved dokumentation af

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fredensborg Badehotel**

Restaurant

Adresse Strandvejen 116

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 26104998

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkølede fødevarer, at der dokumenteres på fødevarer som kan udgøre en risiko ved forkert eller forlang som nedkøling. ikke på frugt kompot eller frugt grød. Introduceret virksomheden til Fødevarestyrelsens SITTI-program for sikker varmebehandling og nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer.

Det indskærpes, at fødevarerkontaktmaterialer ikke må anvendes, hvis de ikke opfylder de generelle krav om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Fødevarerkontaktmaterialer må kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet. Følgende er konstateret: vakuum poser anvendte til tilberedning af fødevarer ved 70° C i 8 timer. Af fødevarerkontaktmaterialer (vakuum poserne) fremgår det af datablad, at de må anvendes til fødevarer op til 70° C i maksimalt i 2 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi fremskaffer nye vide poser til sous vide produktion.

Kontrolleret anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer.

Indskærpelsen medfører to gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på jomfruhummer. Ingen anmærkninger.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---