

Kontrolrapport



Virksomhed **HOTEL FUGLSØCENTRET A/S**

Adresse Dragsmurvej 6

Postnr./By 8420 Knebel

CVR-nr. 36444924

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

04-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	24-09-2020	
Dato	24-06-2019	
Dato	09-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, supper, fonder, saucer mv., herunder korrekt brug af termometer. Fond koges, reduceres og fordeles i fødevaregodkendte beholdere til nedkøling. Nedkøling af fonder/supper foretages med vandkøling (stålspiraler med gennemstrømning af koldt vand). Køling i spande op til 25 liter. Under nedkølingsprocessen foretages omrøring og tjek med indstikstermometer. Der er ingen nedkøling igang under tilsynet men det oplyses at nedkøling oftest tager 2-2½ time og holdes sig indenfor 3 timers rettesnoeren. Øvrige fødevarer nedkøles i flade stål gastrobakker med luftcirkulation i kølerum. Vejledt og vist online værktøj SiTTi på fødevarestyrelsens hjemmesiden som kan bruges ved beregning af sikker varmebehandling, nedkøling og varmholdning. Nye fødevaregodkendte beholdere til nedkøling er bestilt, set, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden anvender Internet baseret egenkontrolprogram. Set risikoanalyse, egenkontrolprocedurer for nedkøling af varmebehandlede supper, gryderetter, stege mv., risikoanalyses fundet dækkende til aktiviteter. Den fastsatte frekvens til dokumenteres er regelmæssigt 1x ugentligt, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL FUGLSØCENTRET A/S**

Adresse Dragsmurvej 6

Postnr./By 8420 Knebel

CVR-nr. 36444924

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Under tilsynet, vejledt generelt om krav gulvbelægning i køkkenområder hvor der behandles fødevarer, med henvisning til hygiejneforordningen 852, bilag II, Kapitel II. Gulve skal fremstå med vaskbar, ikke absorberende, jævn overflade. Gulve med nedslite fuger, ujævnheder, belægninger mv. mv. bør efterses og vedligeholdes.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-05-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift