

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skodsborg Kurhotel & Spa A/S**

Brasserie Carl

Adresse Skodsborg Strandvej 139

Postnr./By 2942 Skodsborg

CVR-nr. 15978333

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.	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 04-05-2023	
Dato 23-11-2022	
Dato 21-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer samt tildækning og adskillelse af fødevarer. Gennemgået mundtligt procedure for tilberedning af kalvemørbrad herunder afpudsning, varmbehandling ved sous vide og endelig tilberedning ved servering. Vejledt konkret om varmt og koldt vand til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Vægge med fliser, indvendigt i køleinventar i produktionskøkken og tjenergang samt i kølerum. Opvaskemaskine fremstår indvendigt renholdt herunder gardiner og spulearm. Vejledt konkret om øget frekvens på rengøring af kanter på gulv under tungt inventar omkring kaffemaskine i tjenergangen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader og opvaskemaskiner. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for vedligeholdelse af spækbrætter i plastik.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Skodsborg Kurhotel & Spa A/S

Brasserie Carl

Adresse Skodsborg Strandvej 139

Postnr./By 2942 Skodsborg

CVR-nr. 15978333

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for opbevaringstemperaturer.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler enkelte gennemførte kontroller fra april måned til d.d.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kan fremvise relevant termometer og mundtlig redegørelse for kontrol.

Vejledt generelt om reglerne for overholdelse af egne fastsatte frekvenser. Vejledt konkret om at tilpasse egenkontrolsprogram og dokumentation med de aktuelle forhold og aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt link på hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for anvendelse af tilsætningsstoffer herunder farvestoffer og produkter til pynt.

Fødevarestyrelsen

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

04-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk