Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HOTEL FREDERICIA A/S**

Adresse	Vestre Ringvej 96
Postnr./By	7000 Fredericia
CVR-nr.	76718016

Denne kontrol, dato	
25-02-2025	☺
Tidligere kontrol	
Dato 31-05-2024	☺
Dato 24-01-2024	☺
Dato 18-11-2022	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [X] Ordinær kontrol
- [X] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Risiko for kontaminering af fødevarer. Følgende er konstateret: Der er synlig fedt- og vanddropper på emfang i det varme køkken. Under emfanget står en åben friturestegger med olie i. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt generelt om regler for at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering i alle led.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Frokostrum/koldt køkken, herunder kontaktberørende overflader og emfang samt lokale til klargøring af morgenmad, herunder pålægsmaskine og kontaktberørende overflader. Kølerum tilknyttet frokost- og morgenmadsservering og 2 grønt kølerum, herunder riste ved ventilation, gulve og underside af hylder. Varmt køkken, emfang, kontaktberørende overflader, gulve, vægge, loft, undersider af hylder over arbejdsborde og ved komfur. Anretterkøkken samt kølerum, herunder riste ved ventilation, gulve og underside af hylder.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HOTEL FREDERICIA A/S**

Adresse Vestre Ringvej 96
Postnr./By 7000 Fredericia
CVR-nr. 76718016

Tilsynsførendes bemærkninger

fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, og om nødvendigt desinfektion. Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, opfølgning på mangelfuld rengøring samt anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til rengøring.
Vejledt generelt om særlige fokusområder for rengøring af fødevarelokaler og -udstyr i forbindelse med opstart af produktionen, herunder om: Gulv og væg omkring frituresteger, generelt gulve under kølemøbler samt riste i kølerum.
Vejledt generelt om overholdelse af doseringsanvisninger, virketid og evt. afskylning med rent vand af desinfektionsmidler.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Generel vedligehold i frokostrum/koldt køkken, lokale til klargøring af morgenmad, kølerum tilknyttet frokost- og morgenmadsservering samt 2 grønt kølerum, varmt køkken, anretterkøkken og kølerum på 1. etage, herunder kontaktberørende overflader, vægge, gulve, lofter og generelt udstyr. Ingen anmærkninger.
Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

25-02-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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