

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fjordhotel ApS**

Adresse Langdel 2

Postnr./By 6440 Augustenborg

CVR-nr. 10087856

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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. Vises for indskærper givet før 2022

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	
<b>27-03-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-07-2024	
Dato 11-04-2024	
Dato 21-03-2024	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost samt stikprøvevis

opbevaringstemperatur på køl. Set dagens servering af mørbrad med flødekartofler og sovs. Virksomhed redegør for opvarmning af mørbrad og varmholdelse samt nedkøling hvis rester eventuelt skal gemmes. Gennemgået procedurer for adskillelse af spiseklar og rå kød.

Set opbevaringsfaciliteter til drikkevarer. Vejledt om at hæve drikkevarer fra gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af vægge, gulve, loft og overflader i produktionsområde, samt emfang, køleskabe, isterningemaskine og opvaskemaskine. Virksomhed har gennemgået procedurer og frekvens for rengøring af isterningemaskine.

Følgende er konstateret: 2 hylder i kølerum fremstår i få områder med skimmellignende hvide pletter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fjordhotel ApS**

Adresse Langdel 2

Postnr./By 6440 Augustenborg

CVR-nr. 10087856

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for opbevaring på køl og frost samt at det stemmer overens med virksomhedens mundtlige procedurer. Opbevaring på køl er udpeget som kritisk kontrolpunkt. Kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring i perioden februar 2025 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

27-03-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift