

Kontrolrapport

Virksomhed **Frederik VI's Hotel ApS**

Adresse **Rugårdsvej 590**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **29427763**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
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

12-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået

starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel og/eller økologi.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer med og uden kølekrav herunder også temperaturkontrol af kølekrævende fødevarer, kontrolleret virksomhedens procedure for datostyring til holdbarhedsvurdering af køle-/frysekrævende fødevarer, virksomheden har redegjort for håndtering og servering af "buffet", der foregår som portionsanretning, har mundtlig redegjort for procedure for langtids- og intervalstegning samt håndtering af gæster med kosthensyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

2 timer

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Frederik VI's Hotel ApS**

Adresse **Rugårdsvej 590**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **29427763**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Tjenergang, varmt køkken, koldt køkken, grov køkken, dessertafdelingen samt lager herunder bordoverflader, isterningmaskine indvendigt, hylder, vaske, komfur, emfang, kippkoger og gulve inkl. gulvrister.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af varmt-/grov-/service køkken, herunder bordoverflader og gulve, virksomheden har netop fået malet gulvene i denne del af køkkenet, så gulvet fremstår vel vedligeholdt og rengøringsvenligt. De oplyser, at de ligeledes gerne vil have malet gulvet i koldt-/dessertkøkkenet, så overfladerne bliver ens.

Kontrolleret skadedyrssikring, virksomheden oplyser, at de både har rottespærer samt vandlås i kloakken.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Vedligehold af varmt afdeling herunder kippsteger.

Følgende er konstateret: bunden af kippsteger fremstår med lettere afskalning, virksomheden oplyser, at de vil tilkalde en tekniker, der kan afgøre, om det er belægningen på kippstegeren der skaller af, samt om dette kan udbedres, alternativt lægge en silikonemåtte i, så der ikke sker afskalning/afsmitning fra bunden og/eller forsøge at rengøre denne yderligere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligehold af lokaler og udstyr i fødevarevirksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse der vurderes dækkende for modtagelse og opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, tilberedning med og uden varme inkl. langtidsstegning, nedkøling samt allergener.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram med beskrevne procedurer for langtidsstegning, samt kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i sidste halvår af 2020 og til dags dato, inkl. lukkeperiode ifm. corona.

Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden har procedure for håndtering af retter med kosthensyn, virksomheden spørger alle gæster ind til allergier og/eller kosthensyn, set styring for dette i praksis i køkkenet.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Vejledt generelt og konkret om reglerne for økologisk spisemærke, herunder at



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-05-2021

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **Frederik VI's Hotel ApS**

Adresse **Rugårdsvej 590**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **29427763**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

eksempel på økologiregnskab kan findes på

<https://www.oekologisk-spisemaerke.dk/om-spisemaerket/%C3%B8ko-regnskab-ansoegning-og-kontrol/>.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

12-05-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk