

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HOTEL KOLDING-FJORD A/S**

Adresse Fjordvej 154

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 12101899

| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                      |

Denne kontrol, dato

27-09-2022



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 09-09-2020 |  |
| Dato 13-02-2020 |  |
| Dato 15-11-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har demonstreret visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin: filetering samt produktion af rimmet torsk, hvor produktet fryses efter marineret.

Følgende er konstateret: at virksomheden oplyser at rimmet torsk, indfryses i 24 timer ved -20 grader men fryseren er ved alle dokumentation i juli til september målt til mellem -18,5 og -19,5 grade.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om timer fisk skal indfryses, ved forskellige temperaturer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for anvendelse af rå/let behandlet fisk, punktet er udpeget til CCP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer. Virksomheden anvender frosne råvarer, opdrætslaks/ørreder med dokumenterbar parasitfrihed.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for indfrysning af fisk i 96 timer ved -18 grader for perioden juli til september 2022.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)