

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Herman Bang og**

Restaurant Empire

Adresse Tordenskjoldsgade 3

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 25234901

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-03-2022	
Dato 05-02-2020	
Dato 03-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens procedurer for håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet: Serveringsbestik i passende længde i forhold til de forskellige fader/skåle - Virksomheden har fremvist hvad man har til rådighed i køkkenet. Tang til udskåret brød/rugbrød. Procedure for udskiftning af fadene på buffeten, samt overvågning af buffeten af personalet. Buffeten styres via tid.

Der er mulighed for, at kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten, og der er ny tallerkner på buffet bord, , så kunder ikke tager brugte tallerkner med tilbage til buffeten.

Køkkenet - Håndvask er tilgængelig og der er sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand til håndhygiejne.

Temperatur i kølerummet er målt maksimum 5 grader Celsius.

Råvarer til aftensbuffet opbevares i særskilt bord. Set fremstilling af grønlangkål i køkken, samt opbevaring af ingredienser til Waldorff salat.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for håndterng af buffet.

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk