

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Fortunen**

Adresse Ved Fortunen 33

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 15337397

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

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 20-04-2022	
Dato 08-12-2021	
Dato 21-10-2021	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum, hygiejnisk adskillelse af fødevarer i kølerum, mundtlige procedurer for opvarmning af hakket kød til burger, nedkølingsprocedurer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt konkret om regler for, at såfremt burgerbøffer ikke opvarmes til min. 75 grader C, skal kunder oplyses om, at der er større risiko for at det serverede kød indeholder sygdomsfremkaldende bakterier.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, produktionsoverflader, opvaskemaskine og gulv i produktionslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum, køleskabe og produktionsoverflader. Vejledt om vedligeholdelse af fuge i gulv samt gulv i opvaskeområde, der fremstår med afbrændt overflade.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra marts 2023 til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Fortunen**

Adresse Ved Fortunen 33

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 15337397

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring og opvarmning af fødevarer.

Følgende er konstateret: virksomheden sousvider fødevarer og varmebehandler til under 75 grader . Der er ikke udarbejdet en risikoanalyse for denne aktivitet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for at risikoanalyse skal være tilpasset virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: stegeflæsk og okseinderlår til tatar. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

05-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk