

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Feddet Strand Resort**

Restaurant Feddet

Adresse Feddet 12

Postnr./By 4640 Faxe

CVR-nr. 59371215

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. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

13-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 20-07-2022



Dato 29-07-2021



Dato 03-09-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring i køkken og barområde. - Opbevaring og adskillelse af fødevarer i produktionslokale, på lager, samt i kølerum og frostrum, herunder temperaturmålinger på køl. - Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder gode arbejdsgange for tidsstyring. Følgende er konstateret: I køleskab, i produktionslokale til højre for område med stegeplader og emfang, opbevares der fersk laks, hvor omgivelsestemperaturen måles til 2.3°C.

Virksomheden oplyser at de lige har fileteret laksen og sat den på køl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokale, lager, kølerum, frostrum, serveringsområde, samt bar, herunder produktbærende overflader, køle- og frysefaciliteter, ovne, emfang, udstyr der kommer i berøring med fødevarer, samt gulve og vægge bagved stegeområde.

Følgende er konstateret: I mellem lamellerne i

isterningemaskinen i barområdet, ses der ansamlinger af brune

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Feddet Strand Resort**

Restaurant Feddet

Adresse Feddet 12

Postnr./By 4640 Faxe

CVR-nr. 59371215

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kalkaflejringer. Øvrige ind- og udvendige dele af maskinen fremstår renholdte. Virksomheden oplyser at lamellerne rengøres hver lørdag.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om muligheden for øget rengøringsfrekvens af lamellerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring på køl og frost, opvarmning, og nedkøling fra april 2023 til d.d.

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

Fødevarestyrelsen

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

13-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift