

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fredensborg Badehotel**

Restaurant

Adresse Strandvejen 116

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 26104998

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	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

01-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-05-2023	
Dato 13-09-2022	
Dato 17-08-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskiner, vakuummaskine, isterningmaskine, køle- og fryseenheder, gummilister, gulv, røremaskiner, køkken robot, stativer, emfang og fedtfilter i a la carte og morgenmadskøkken. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: sorte streger på væg under bord i opvaskelokalet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om rengøringsprocedure for en fødevarevirksomhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomhedens køle- og fryseenheder, herunder gummilister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperature,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fredensborg Badehotel**

Restaurant

Adresse Strandvejen 116

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 26104998

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning, nedkøling, varmholdelse, af varmebehandlede fødevarer, langtidstilberedning ved lave temperatur, under 75°C, herunder opvarmningstid (under 90 min) og holdetider. Disse punkter er vurderet, som kritiske kontrolpunkter. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kritiske kontrolpunkter er kontrolleret fra den 25.05.2023 og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: økologiske jordbær, økologisk purløg, økologisk bredbladet persille, økologiske tomater, økologiske citroner, økologisk usaltet smør, ferske jomfruhummer, krabbeklør og franske østers. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager / set dokumentation for regnskab for 2. kvartal 2022 og for 2. kvartal 2023 / set dokumentation for registrering af udvalgte ikke-økologiske fødevarer fundet på lager.

Konkret vejledt om opgørelse af regnskab til det økologiske spisemærke, at der opgøres over en 3 mdr. periode, som ikke følger kalenderkvartalet. Fx sæsonopstart maj til slut september, så regnskabet opgøres for, maj, juni og juli, herefter august og september.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mængdeberegning af fortykningsmidler til saucer og desserter.

01-08-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk