

Virksomhed **Hotel Svedskegyden**Adresse **Svedskegyden 2**Postnr./By **8305 Samsø**CVR-nr. **27204163**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

### Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**02-07-2015**

### Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 25-07-2014 |  |
| Dato | 19-07-2013 |  |
| Dato | 31-07-2012 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilvirkning og servering af morgenmad herunder varm leverpostej med anvendelse af gode arbejdsgange er kontrolleret uden anmærkninger.

Opbevaringer på køl samt buffet er kontrolleret. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken med udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for opvarmning og køleopbevaring år til dato er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan er dækkende for aktiviteterne.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed

Afløst af

Tilsynsførendes underskrift