

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Svendborg**

Adresse **Centrumpladsen 1**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **82550712**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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

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

Denne kontrol, dato

01-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-09-2020	
Dato	03-04-2019	
Dato	11-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af grøntsager i kølerum i kælder, tildækning og adskillelse af fødevaregrupper i kølerum i forbindelse med køkken herunder opbevaringstemperatur under 5 grader, adskillelse mellem arbejdsgange og stationer i køkken samt kontrolleret mundtlige procedurer for nedkøling sammenholdt med nedkøling i praksis. Kontrolleret mundtlige procedurer for optøning af fersk fisk i kølerum herunder at produktet ikke overstiger 2 grader, ingen anmærkninger.

Kontrolleret tilgængelighed af faciliteter til hygiejnisk håndvask i bagerste lokale med blæstkøler samt i kold og varm afdeling i køkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum i kælder og via køkken, herunder gulve, vægge, lofter og stikvogne. Kontrolleret renholdelse af arbejdsborde i varmt og koldt køkken samt kontrolleret gode arbejdsgange for renholdelse af køkken, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende og ikke-kølekrævende fødevarer, varmebehandling til minimum 75 grader, alternativ varmebehandling med sikker kombination af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed **Hotel Svendborg**

Adresse Centrumpladsen 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 82550712

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport i diverse indgangspartier til hotellet.

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

Andet: Kontrolleret sporbarhed på fisk vi følgeseddel, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-10-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift