

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sinatur Hotel Gl. Avernæs**

Adresse **Helnæsvej 9**

Postnr./By **5631 Ebberup**

CVR-nr. **55602816**

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.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	06-06-2019	
Dato	28-06-2018	
Dato	03-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring i produktionslokaler, i baren og i bagerafdeling, stikprøvevis temperaturkontrol i køle og fryseenheder, opbevaring og adskillelse i tørvarelager i kælder. Kontrolleret: Procedure for tidsstyring af buffeten, varemottagelse af vin, procedure for krydderurter af egen avl samt procedure for adskillelse mellem arbejdspladser i køkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: Gulv, loft og vægge i produktionslokaler samt lager i kælder, produktionsbordsoverflader, dejalter, emfang og ovn. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse i perioden januar, februar og marts 2022.

Kontrolleret: Mundtlig procedure for varmeholdelse. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er

Fødevarestyrelsen

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

1 time 26 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sinatur Hotel Gl. Avernæs**

Adresse **Helnæsvej 9**

Postnr./By **5631 Ebberup**

CVR-nr. **55602816**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager samt set dokumentation for regnskab for 2. 3. og 4. kvartal i 2021.

Fødevarestyrelsen

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

06-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift