

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel Troense**

Adresse **Strandgade 5**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **35016813**

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.	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-05-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-05-2019	
Dato	11-06-2018	
Dato	23-04-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tildækning og adskillelse af råvarer og tilberedte fødevarer i kølerum samt kølefaciliteter i køkken, holdbarhedsstyring af åbne fødevarer i kølerum og i frostrum, opbevaringstemperatur i kølerum (max 5 grader) samt opbevaringstemperatur af fersk fisk i kølekab (max 2 grader). Kontrolleret opbevaring af grøntsager i grønt-kølerum samt tilgængelighed af håndvask i produktionskøkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, frostrum, køleskabe med fersk fisk, grønt-kølerum samt kølefaciliteter med skuffer i produktionskøkken. Kontrolleret procedurer for renholdelse af kølerum, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader i produktionskøkken samt vedligeholdelse af condi-bøtter anvendt til opbevaring af åbne varer. Virksomheden har fremvist vedligeholdelsesplan, heri noteret, at der er bestilt ny gummiliste til kølekab i køkken, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevestyrelsen

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

50 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 **Hotel Troense**

Adresse Strandgade 5

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 35016813

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, varmeholdelse og nedkøling fra januar 2022 til dags dato.

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

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

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe Middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på rødspættefilet via følgeseddel fra dansk registreret leverandør, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

04-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk