

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Skanderborghus**

Adresse Dyrehaven 3

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 35380523

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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, 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

06-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-03-2023	
Dato 13-12-2022	
Dato 26-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, herunder temperaturmåling i virksomhedens køleenheder. Gennemgået virksomhedens procedure for nedkøling og målt temperaturer i varmebehandlet, nedkølet tarteletfyld og grønlangkål, som virksomheden oplyser er tilberedt i går. Virksomheden oplyser at der nedkøles i flade kaminer på køl, inden fødevarerne bliver hældt i gryde og sat på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I virksomhedens store kølerum i forbindelse med anretterkøkken ses der støvbelægning på risten på blæseenheden, sorte belægninger ved ledningsføring og langs lampeskærm, sorte belægninger på vægge under reoler samt mørke belægninger ved gulvet på begge dørkarme samt ved huller i gulvet. I lille køleenhed i køkkenet ses der sorte belægninger og pletter på gummilisten samt yderst i

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

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 Skanderborghus**

Adresse Dyrehaven 3

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 35380523

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

bunden af køleenheden. I hjørne ved siden af ovne ses der massive brune og mørke pletter og belægninger på et stort område af loftet. I tørvarelager i kælder ses der sorte belægninger på væggen, på gulvet og på loftet, hvor der er tegn på fugtskade. I kølerum i kælder, hvor der opbevares vine og grøntsager, ses der sorte og brune belægninger på gulvet ved vinene samt døde insekter. Ved bord i køkken, hvor tallekener og fade stilles klar til servering, ses der indtørrede gule og brune fedtede belægninger på vægge over og under bordplade samt på hylde under bordet, hvor der opbevares bradepander. I opvaskelokale ses der sorte belægninger og pletter i øverste højre hjørne ved vinduet, under bordplade ved vask og bag opvaskemaskine. I lille opvaskemaskine ses der orange og hvide slimede belægninger i toppen omkring spulearmen. Ved gulvafløb i i opvaskelokale ses der massive sorte slimede belægninger. På stikkontakter og vandhane i opvaskelokale ses der indtørrede sorte og brune belægninger. På bord i opvaskelokale, hvor beskidt service kommer ind, ses der indtørrede gule og brune pletter og belægninger på pladen over bordet samt på bestikbakker.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt generelt om regler for renholdelse af fødevarelokaler- og udstyr.

Fotodokumentation optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum i forbindelse med anretterkøkken ses fuger ved gulvet ved dørkarme opløste med sorte belægninger, og der ses manglende fliser og fliser der er itu flere steder på gulvet. I lille køleenhed i køkkenet ses gummilisten itu med revner på langsiden, og risten på blæseenheden ses med gennemtæret rustdannelse. På rulle vogne med mel og på rulleborde ses der massiv gennemtæret rustdannelse. På vægge i hjørne ved ovne ses der maglende fliser med rå beton, små huller og afskallende puds. På loft i gangareal ved døren ned til kælderen hænger der nogle gamle rør, som er gennemtæret af rust, og der ses afskallende puds rundt om et rør. I tørvarelager og kølerum med grønt i kælderen ses der på vægge og lofter flere steder afskallende maling. I tørvarelager ses der tegn på fugtskade på loft, hvor der ses sorte belægninger,

Fødevarestyrelsen

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

06-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Skanderborghus**

Adresse Dyrehaven 3

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 35380523

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

samt ved dryp fra rør på en væg. Ved bordplade på lille anretterbord ses der en knækket flise med hul i væggen, og under bordplade ses der afskallende maling, rå beton og gennemtæret rustdannelse på hyldeknægte under bord. I opvaskelokale ses der manglende fliser og rå beton på væggen bag opvaskemaskine, hvor der ses sorte skimmellignende pletter og belægninger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi lavet. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af fødevarelokaler- og udstyr, og vejledt konkret om løsningsmuligheder og vedligeholdelsesplan.

Fotodokumentation optaget.

Kontrolleret: Skadedyrssikring af opvaskelokale, som ligger i forbindelse med køkkenet.

Følgende er konstateret: Ved gulvafløbet i opvaskelokalet ligger risten løs ved siden af. Der ses ingen tegn på skadedyr. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for de samme aktiviteter i perioden fra den 01.09.23 til d.d.

Kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen skriftlige egenkontrolprocedurer. Virksomheden har en risikoanalyse for alle virksomhedens aktiviteter og virksomheden følger sin frekvens for dokumentation af kritiske kontrolpunkter. Virksomheden har aktiviteterne varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for egenkontrol, og vejledt konkret om udarbejdelse af skriftlige egenkontrolprocedurer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet

Fødevarestyrelsen

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

06-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Skanderborghus**

Adresse Dyrehaven 3

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 35380523

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

06-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift