

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	
Rengøring	4
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
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

21-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 06-12-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 27-03-2023	
Dato 13-12-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Bødeforelæg fremsendt på 10.000 kr.

Følgende er konstateret: På blæseenhed i virksomhedens kølerum ved anretterkøkkenet samt i køleenhed i produktionsområdet ses der massiv sort støvbelægning og små sorte pletter. På vægge og hylder ses der flere steder indtørrede gule og hvide belægninger. I opvaskelokale ses der massive sorte belægninger under det ene bord, massiv kondens på samtlige rør over rene bølter, som anvendes til fødevarer, indtørrede gule belægninger på stikkontakter over vasken, sorte pletter på væg bag opvaskemaskine og røde belægninger på bundkanten ved lågen ved virksomhedens lille opvaskemaskine. På rørføring i loft i produktionsområde ses der støvbelægning, hvide belægninger og spindelvæv. I kølerum i kælder samt flere steder i produktionsområde og opvaskelokale ses der sorte belægninger i kanten mellem væg og gulv. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi bragt i orden.

Vejledt generelt om regler for renholdelse.

Fotodokumentation optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er delvist bragt i orden.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 55 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 Skanderborghus**

Adresse Dyrehaven 3

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 35380523

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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:

På væg under bord i mellemgang mellem køkken og opvaskelokale ses der hul i væggen, hvor fliser er gået itu.

På hyldekægte i opvaskelokale og i produktionslokale ses der flere steder rustne overflader. På røremaskine og ventilationshætter på rørføring i loft ses der rustdannelse og afskallende maling. På gulv i kølerum ved anretterkøkken ses der en revnet flise. Ved gulvrist ud for virksomhedens kølerum ved anretterkøkken ses der en maglende fuge og ansamlinger af produktrester og sorte belægninger.

Virksomheden har mundtligt redegjort for en større renovering af gulv i kølerum samt malerarbejde i december 2024.

Virksomheden har fremvist vedligeholdelsesplan, hvoraf nogle af de konstaterede forhold fremgår som forhold, der skal rengøres, men virksomheden har ikke udarbejdet en vedligeholdelsesplan for forholdene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi bragt i orden.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Fotodokumentation optaget.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk