

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Svendborg**

Adresse Centrumplassen 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	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>30-08-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-07-2017	
Dato 14-12-2016	
Dato 10-11-2016	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken samt opbevaringstemperatur i kølerummene i kold og varm afdeling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af ventilationsgitre i kølerum i varm afdeling samt i kold afdeling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Drøftet vedligeholdelse af væg i opvaskeområdet, da der ses begyndende sorte belægninger. Virksomheden oplyser at væggen ofte bliver rengjort, da der hurtigt kommer sorte belægninger. Endvidere oplyser virksomheden, at der er bestilt maler og at de på sigt vil finde en løsning evt. med en ekstra udsugning.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden juli 2017 til d.d. samt risikoanalysen for opbevaring af fersk fisk på køl. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Pighvar filet. Kontrolleret via følgeseddel. Ingen anmærkninger.