

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Troense**

Adresse Strandgade 5

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 35016813

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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.	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-07-2017	
Dato 23-11-2016	
Dato 08-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, opvaskeområde og tjenergang, opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseenheder herunder også opbevaringstemperaturer samt opbevaring af tørvarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af køkken og opvaskeområde herunder produktionsborde, opvaskemaskinen indvendigt, kartoffelskræller (maskine), vægge og gulve. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der ses skimmellignende vækst på ventilationsriste i både grøntkøleren, fryserum samt kølerum og kalkbelægninger i isterningmaskinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden straks vil rengøre disse.

Konkret vejledt om desinfektion af opvask i køkkenet.

Følgende er konstateret: En hylde i grøntkøleren fremstår med en rå trælister under. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da forholdet ikke tidligere er blevet anmærket.

Vejledt generelt om reglerne for at inventar skal være rengøringsvenligt. Vejledt konkret om fx. udskiftning af hyliden med trælister til en i en rengøringsvenlig udgave.

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Troense**

Adresse Strandgade 5

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 35016813

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af lofter og kabelgennemføringer i kølerum og grøntkøler. Det indskræpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Der ses gennembrud af skimmellignende vækst, gennem malede loft samt afskalning af maling ved fordampere/køleren. Det er forsøgt udbedret siden sidste kontrol, men der ses nu afskalning og gennembrud af skimmellignende vækst på ny. Derudover er kabelbakker ikke skadedyrssikrede i/til grøntkøleren. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har forsøgt at udbedre lofterne i kølerummene, men det kommer igen. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for områderne varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden januar 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at egenkontrolprogrammet, således frekvens og dokumentation stemmer overens.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse af kontrolrapport på egen hjemmeside. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende er konstateret: Plastmateriale som isbøtter og rejespande genanvendes til opbevaring af andre fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil stoppe med at genanvende plasticbøtter uden overensstemmelseserklæringer. Virksomheden har overensstemmelseserklæring på øvrige plasticspande og bøtter der bruges til opbevaring.

Vejledt generelt om, at virksomheden skal sikre sig, at materiale til opbevaring af fødevarer er godkendt til formålet.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

23-04-2018

Dato