

# Kontrolrapport



Virksomhed **Sinatur Hotel Storebælt**

Adresse Østerøvej 121

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 55602816

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>29-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-06-2017	
Dato 30-11-2016	
Dato 04-07-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer, herunder stikprøvevis temperaturkontrol af fisk, kød og mejeriprodukter opbevaret i kølerum, samt mundtlige procedurer for håndteringen af varemottagelse og langtidsstegning af hele kødstykker som steges natten over, ved en kerntemperatur på 80. grader.

Følgende er konstateret: Virksomheden har bygget nyt bageri og har ikke opsat en håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, det at virksomheden oplyser at vi for sat en håndvask op snarrest, samt virksomheden har mulighed for tidsadskille så en af vaskene kan anvendes som midlertidig håndvask. Vejledt generelt om regler for hygiejniske håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr:

Arbejdsredskaber, kølerum, opvaskemaskiner og isternings maskine. Vejledt konkret omkring rengøringsintervallet af gummilister på virksomhedens køleenheder bør sætte op.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Vægge, gulve i køkkenet samt

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sinatur Hotel Storebælt**

Adresse Østerøvej 121

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 55602816

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gummilister på køleenheder. Drøftet løsningsforslag som f. eks. En afskærmningsplade ved håndvasken og reol med kaffekander, så der sikres bedre mod en evt. krydssmitte.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for opvarmning og varemodtagelse, samt kontrolleret stikprøvevis virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra marts 2018 til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent : 30-60 % er overholdt. Ingen anmærkninger.