

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Saksjøbing**

Adresse Torvet 9

Postnr./By 4990 Saksjøbing

CVR-nr. 29792534

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**26-10-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 24-03-2017	
Dato 12-02-2016	
Dato 09-04-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder adskillelse af fødevarer på køl samt kontrol af opbevaringstemperatur. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkkenet.

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

Rengøring af emfang, kølefaciliteter i ala cartekøkken.

Kontrolleret rengøring af kølerum samt øvrige kølefaciliteter i kælder køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af kælder køkken og opvaskerum

Følgende er konstateret: Ved tilsynet ses der afskalning af fliser i produktionskøkken og opvaskerum, der var ved tilsynet manglende inddækning af fritliggende kabler i opvaskerum og produktionskøkken. Ved tilsynet var der udarbejdet vedligeholdelsesplan for ovenstående områder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om: Lokaler hvor der tilberedes fødevarer skal være være nemme at rengøre og vedligeholde.

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Saksjøbing**

Adresse Torvet 9

Postnr./By 4990 Saksjøbing

CVR-nr. 29792534

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens termometer til temperaturkontrol

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for køleopbevaring og buffetservering, kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol oktober 2018. Dokumentation for varemodtagelse, temperaturopbevaring samt temperaturmåling for opbevaring af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Der er kontrolleret på sporbarhed af kyllingelår

Ingen anmærkninger.