

# Kontrolrapport



Virksomhed **HOTEL CHRISTIANSMINDE**

Adresse Christiansmindevej 16

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 61103015

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.	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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-04-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-11-2018	
Dato 21-09-2017	
Dato 04-06-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir i anretter køkken og produktionskøkken, produktionsvask i anretter køkken og produktionskøkken samt opvaskeafdeling med opvaskemaskine. Kontrolleret opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav samt frugt og grønt, herunder stikprøvevis målt temperaturkontrol i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Mundtlig procedurer for håndtering af buffet herunder tagting, overvågning samt evt. genanvendelse af rester. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anretter køkken og produktionskøkken, herunder vægge, gulve, borde, bordplader, skabe, skuffer, køle- og fryseskabe, arbejdsredskaber samt bøtter og gryder.

Følgende er konstateret: På hylde over anretterbord i varmt køkken ses belægninger af støv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Da virksomheden straks gik i gang med at rengøre hylden. Konkret vejledt om løsningsmulighed for øget periodisk rengøring af Hylde i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

