

# Kontrolrapport

Virksomhed **Alsik Steigenberger Hotel and**

**Spa**

Adresse Nørre Havnegade 21

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 37389609

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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

**03-06-2019**



## Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Set opbevaring, adskillelse og tildækning af letfordærlige fødevarer i køkkener på -1, 0 og 1. sal. Set opvaskeafdeling, bagerafdeling, varm afdeling, morgenmadsbuffetten samt a la carte i forskellige køkkener. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænderne overalt ved de forskellige arbejdsstationer. Målt temperaturer i divers køle- og frostanordninger. Ok.

Gennemgået procedurer for skylning af frugt og grøntsager, samt sous vide og langtidsstegning af diverse fødevarer. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Set renholdelse af hovedkøkken, opvaskeafdeling, lager, køle- og fryseanordninger, herunder inventar og udstyr. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Set generel vedligeholdelse i køle- og frostrum. Ok.

Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring ved vareindlevering.

