

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Saxkjøbing**

Adresse Torvet 9

Postnr./By 4990 Saxkjøbing

CVR-nr. 29792534

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
17-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 26-10-2018	
Dato 24-03-2017	
Dato 12-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliter med sæbe og papir i produktionlokale i kælder. Kontrolleret Opbevaring af fødevarer herunder adskillelse af fødevarer på køl samt målt opbevaringstemperatur. Kontrolleret mundtligt procedurer for anvendelse af indstikstermometer ved kontrol af kritiske kontrol punkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af kølefaciliteter, produktbærende overflader, gulv, væg og loft i anretterkøkken samt kælder køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Stikprøvevis kontrolleret skadedyrssikring af kælder køkken. Vejledt konkret om mulighed for skadedyrssikring af vinduer i form af net i kælder køkken, hvis disse holdes åbent.

Følgende er kontrolleret: Kalibrering af indstikstermometer. Konkret vejledt om at kalibrerer en gang årligt eventuelt med isvand og kogende vand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sous vide varmbehandling. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Saksjøbing**

Adresse Torvet 9

Postnr./By 4990 Saksjøbing

CVR-nr. 29792534

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udført kontrol af varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling og genopvarmning for perioden siden sidste kontrol til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Oksekød, rødbede og sødmælk.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.