

# 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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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>03-06-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-03-2020	
Dato 19-02-2019	
Dato 14-11-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionskøkken, bageri i kælder og anretter køkken i gl. afdeling, opbevaring, tildækning samt adskillelse af kølekrævende fødevarer i diverse køle og fryseenheder samt opbevaring af ikke kølekrævende fødevarer i kælder, virksomhedens mundtlige procedurer for tilvirkning af røgvarer, virksomheden oplyser at de ikke længere tilvirker røgvarer og har kasseret deres røgeovn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, opvaskeafdeling, bagerproduktion samt anretter køkken med inventar.

Følgende er konstateret: Isterning maskine i anretter køkken fremstår med mørke belægninger i kammer med is, virksomheden oplyser at køkkenet kun er i brug ved større arrangementer og vil blive rengjort med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sinatur Hotel Storebælt**

Adresse Østerøvej 121

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 55602816

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteterne varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling i perioden maj 2021.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.