

Kontrolrapport



Virksomhed **Siemens Hotel ApS**

Adresse Havnebryggen 9

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 35864431

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.	
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	
29-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 11-05-2021	
Dato 23-07-2019	
Dato 16-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Hygiejne i forbindelse med morgenmadsbuffet i restaurant, herunder anvendelse af tagredskaber (knive og gafler) på pålægsfade og ved oste.

Vejledt konkret om at anvende tænger ved boller og croissanter. Procedurer for afrydning af borde udendørs for madrester i forhold til at undgå tiltrækning af fugle. Desuden vejledt om Sundhedsstyrelsens anbefalinger om afsprøjtning af borde mm mellem forskellige kunder.

Kontrolleret hygiejne i køkken, herunder hygiejnisk opbevaring og opbevaringstemperatur i kølerum og køleskabe.

Opbevaringstemperatur for fersk pighvar i kølerum på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Morgenmadsbuffet i restaurant, køkken, herunder kølerum og køleskabe. Procedurer for rengøring af stødabsorberende måtter på gulv i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og

varmebehandling/nedkøling siden den 11-05-2021.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Siemens Hotel ApS**

Adresse Havnebryggen 9

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 35864431

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Fersk pighvar. Ingen anmærkninger.