

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel Skanderborghus**

Adresse Dyrehaven 3

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 35380523

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.	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	
	Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022

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	
26-01-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 08-07-2019	
Dato 03-06-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 30-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Facilitet til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseenhederne herunder temperaturkontrol. Personale har gennemgået proceduren for hygiejnen for køkken personalet samt håndtering af buffet herunder morgenbuffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og fryseenhederne, opbevaringshylderne, opvaskemaskine, ovne samt produktbærende overlader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Opbevaringshylderne i køkkenet og gulvet i grøntkøleren. Følgende er konstateret: Flere af virksomhedens opbevaringshylder, rundt i køkkenet, fremstår slidte og med rå træ. Virksomheden oplyser at de vil udskifte dem. Derudover mangler der enkle fliser på gulvet i virksomhedens grøntkøler. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

