

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel Skandinavien**

Adresse Brogade 13

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 77785914

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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. Viser 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	
16-03-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 29-09-2020	
Dato 02-07-2019	
Dato 17-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken samt på personaletoilet, opbevaringstemperatur i kølerum, opbevaringsfaciliteter til frugt og grønt, tildækning og adskillelse mellem fødevarergrupper på køl og frost samt kontrolleret etableret forrum til personaletoilet. Generelt vejledt om regler for forrum til toilet, regler for beskyttelse af fødevarer mod forurening samt regler for at vægge, lofter og gulve produktionslokaler skal være af glatte, vaskebare og af et ikke-absorberende materiale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken med bordoverflader, emfang og opvaskemaskine samt vægge i kølerum og frostrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader, flisevægge, emfang i produktionskøkken samt hylder og vægge i frostrum og kølerum. Generelt vejledt om regler for, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Skandinavien**

Adresse Brogade 13

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 77785914

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

muligt. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udskiftning af trinbræt i kølerum og lager til trinbræt af ikke-absorberende materiale samt konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udbedring af mindre lappeløsninger langs lofter og rørføringer for at sikre fremadrettet vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemottagelse og opbevaring af kølekrævende og ikke-kølekrævende fødevarer samt for nedkøling og varmebehandling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

16-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift