

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Baltic**

Adresse **Havbo 29**

Postnr./By **6470 Sydals**

CVR-nr. **28097883**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	17-03-2022	
Dato	21-05-2021	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet sker på baggrund af anmeldelse af sygdom blandt gæster. Retsikkerhedsblanket fremvist ved tilsynet.

Kontrolrapporten er ændret den 21.04.2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølemøbler indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav. Virksomheden har redegjort for skylning af frisk salat. Virksomheden har gennemgået procedure for slicning af pålæg, virksomheden oplyser at pålægsslicer rengøres efter hvert produkt. Virksomheden oplyser at der ingen af de ansatte samt pårørende til ansatte på hotellet der har været syge.

Ved gæstetoiletter forefindes engangsftørrings midler samt sæbe og papir, ligeledes på alle gæstetoiletter forefindes håndklæder som gæster kan bruge til aftørring. Vejledt virksomheden om fjernelse af håndklæder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Hylder, Emfang, Kølemøbler, Kølerum samt produktionsborde.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedure ved desinfektion. Virksomheden

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Baltic**

Adresse Havbo 29

Postnr./By 6470 Sydals

CVR-nr. 28097883

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anvender opvaskemaskine til alt udstyr og service.

Virksomheden er vejledt om desinfektion af gæstetoiletter, dørhåndtag, stolerygge samt salt og peberkværne mv. i gæsteområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring på køl, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden siden sidste tilsyn og frem til dags dato.

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

12-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk