

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Ærø A/S**

Adresse **Brogade 1**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **43105957**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

20-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder. Kontrolleret mundtlige procedure for håndtering af buffetservering, herunder at fødevarer ikke genanvendes og at der kun serveres morgenbuffet i mindre end 3 timer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulve, vægge og lofte i virksomhedens produktionslokale. Stikprøvevist kontrolleret renholdelse af køleenheder, herunder hylder, tætningslister og afskærmning ved blæsere, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Ærø A/S**

Adresse **Brogade 1**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **43105957**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Vedligeholdelse af gulve, vægge og lofte på virksomhedens tørvarelager. Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af produktionslokale samt tørvarelager. Vejledt generelt om reglerne for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram for aktiviteterne varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uden anmærkninger at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Kontrolleret uden anmærkninger at ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

20-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk