

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sinatur Hotel Storebælt**

Adresse **Østerøvej 121**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr. **55602816**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	05-09-2022	
Dato	07-10-2021	
Dato	03-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvask i køkken, kontrolleret at håndvasken er fri og tilgængelig, mundtlige procedurer for klargøring af fødevarer til frokostbuffet, opbevaringstemperatur i kølerum som er tilknyttet frokostbuffeten samt opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i kølerummet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med frokostbuffet, herunder personalets overvågning af buffet, at der er mulighed for, at gæsterne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten, procedurer for, at gæster ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, men tager rent sæt hver gang, at serveringsbestik er hensigtsmæssigt placeret så det ikke falder ned i skålene/fadene, at der er ta'tøj ved brød/rugbrød, at fade på buffeten skiftes løbende, styring af buffet efter 3 timers retningslinje samt procedurer for genanvendelse af rester - virksomheden genanvender ikke rester fra buffeten.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for buffet håndtering af varme og kolde retter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk