

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel Saxkjøbing**

Adresse Torvet 9

Postnr./By 4990 Sakskøbing

CVR-nr. 29792534

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	4
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	
<b>12-09-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-06-2025	
Dato 14-03-2025	
Dato 07-02-2025	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken i kælder med køleenheder, kogeblus, emfang, røgovne, bordoverflader og stikprøvevis hylder, bagerafdeling med køleenhed, bordoverflade og røremaskine, køkken med bordoverflader, køleenheder, emfang og stegeplade, samt opvaskeområde med stor opvaskemaskine.

Generelt vejledt om regler for renholdelse.

Konkret vejledt om løsningsforslag for renholdelse af lister i køleenheder, rist over blæser i kølerum og svært tilgængelige områder i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Udstyr i bagerafdeling.

Konkret vejledt om løsningsforslag for vedligeholdelse af loft i opvaskeområde i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for udpegede

Fødevestyrelsen

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

1 time 12 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Saksjøbing**

Adresse Torvet 9

Postnr./By 4990 Saksjøbing

CVR-nr. 29792534

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kritiske kontrolpunkter, herunder varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling.

Kontrolleret: Dokumentation af egenkontrol.

Bøde 10.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling i uge 26, 27, 28, 32, 33, 35, og uge 36 siden seneste kontrolbesøg. Virksomheden har frekvens 1x ugentligt på alle dokumentationerne jf. skriftligt egenkontrolprogram.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på det.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

12-09-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift