

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Troense**

Adresse **Strandgade 5**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **35016813**

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

11-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	23-04-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato	08-07-2017	
Dato	23-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i tjenergang og køkken, opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i kølerum, køleskabe og koldjomfru, procedure for stegning af fx. gulerodschips herunder hvad virksomheden gør for at undgå procesforurening i form af PAH og/eller akrylamid. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for desinfektion af opvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af køkken, opvaskeområde og tjenergang herunder produktionsborde, kølerum og køleskabe indvendigt inkl. gummilister og hylder, isterningmaskinen og borde til rent/beskidt service. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret: Virksomheden har fået opsat stållofter i kølerum og grøntkøler samt har de udskiftet isterningmaskinen og bagdør til køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Dokumentation af udført egenkontrol for områderne



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed **Hotel Troense**

Adresse Strandgade 5

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 35016813

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden sidste kontrol og til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens fejlrappport for temperatur/manglende afrimning af grøntkøler, virksomheden har tilkaldt tekniker samt flyttet kølekrævende fødevarer til anden køler. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen herunder akrylamid/PAH ved fremstilling af chips (både stivelsesholdige og ikke-stivelsesholdige grøntsager. Ingen anmærkninger.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Hyldekontrol af virksomhedens tilsætningsstoffer herunder farvestofferne: rød, gul og grøn. Tilsætningsstofferne er godkendte til formålet. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomheden genanvender ikke reje- og isbøtter, genanvendte plasticspande genanvendes til lignende formål. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-06-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift