

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

20-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	11-06-2018	
Dato	23-04-2018	
Dato	08-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer for langtidsstegning af

oksekød. Opbevaring af fødevarer i kølefaciliteter samt i

frostrum. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i

produktionsområdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Emfang, køleskabe, morgenmadskølerum, grøntkølerum samt

produktionskølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af kølefaciliteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

varemodtagelse samt for opvarmning af fødevarer.

Dokumentation for udført egenkontrol marts-april 2019.

Kontrol ved opvarmning af fødevarer samt kontrol af

opbevaringstemperaturer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende

fødevarer: Pighvar. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af

producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er

kontrolleret: Rejebøtter af plast. Set datablad.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk