

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Svendborg**

Adresse **Centrumpladsen 1**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **82550712**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	1

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

01-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-09-2020	
Dato	03-04-2019	
Dato	11-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af grøntsager i kølerum i kælder, tildækning og adskillelse af fødevaregrupper i kølerum i forbindelse med køkken herunder opbevaringstemperatur under 5 grader, adskillelse mellem arbejdsgange og stationer i køkken samt kontrolleret mundtlige procedurer for nedkøling sammenholdt med nedkøling i praksis. Kontrolleret mundtlige procedurer for optøning af fersk fisk i kølerum herunder at produktet ikke overstiger 2 grader, ingen anmærkninger.

Kontrolleret tilgængelighed af faciliteter til hygiejnisk håndvask i bagerste lokale med blæstkøler samt i kold og varm afdeling i køkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum i kælder og via køkken, herunder gulve, vægge, lofter og stikvogne. Kontrolleret renholdelse af arbejdsborde i varmt og koldt køkken samt kontrolleret gode arbejdsgange for renholdelse af køkken, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende og ikke-kølekrævende fødevarer, varmebehandling til minimum 75 grader, alternativ varmebehandling med sikker kombination af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Svendborg**

Adresse Centrumpladsen 1

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 82550712

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tid og temperatur samt nedkøling fra 65 til 10 grader. Stikprøvevis set dokumentation for gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, alternativ og almindelige varmebehandling samt nedkøling fra april 2021 til dags dato, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om mulighed for anvendelse af online værktøj til sikker tilberedning, SiTTi, der tilgås via www.fvst.dk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport i diverse indgangspartier til hotellet.

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

Andet: Kontrolleret sporbarhed på fisk vi følgeseddel, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-10-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift