

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Svendborg**

Adresse **Centrumpladsen 1**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **82550712**

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	01-10-2021	
Dato	03-09-2020	
Dato	03-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvaskene i produktionsområdet, kontrolleret at håndvaskene er frie og tilgængelige, mundtlige procedurer for klargøring af fødevarer til morgenmadsbuffet, opbevaringstemperatur i kølerum som er tilknyttet morgenmadsbuffeten samt opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i kølerummet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med morgenmadsbuffet, herunder personalets overvågning af buffet, at der er mulighed for, at kunderne kan vaske eller desinficere hænder, inden de går til buffeten, procedurer for, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, men tager rent sæt hver gang, at serveringsbestik er i passende længde så det ikke falder ned i skålene/fadene, at der er klæde på brød/rugbrød ved udskæring, at fade på buffeten skiftes løbende, styring af buffet efter 3 timers retningslinje samt mundtlige procedurer for genanvendelse af rester - der genanvendes kun fødevarer der kan opvarmes igen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige procedurer for opbevaring og varmholdelse.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk