

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel Saxkjøbing**

Adresse Torvet 9

Postnr./By 4990 Saksjøbing

CVR-nr. 29792534

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	2
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	
16-12-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 11-10-2023	
Dato 22-04-2022	
Dato 22-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Besøget gav grund til sanktion.

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

Konkret vejledt om, at vindue i grov opvask skal holdes lukket, for at undgå kontaminering af ren opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Opbakkingskøkken med kogeblus, køleenheder, bordoverflader, ovne og opvaskeområde, produktionskøkken med bordoverflader, køleenheder, stenovne, ovne, kogeblus, friture, ventilationsriste, røremaskiner og grov opvaskeområde, samt baggård med affaldcontainere.

Generelt vejledt om rengøringsplan og rengøring af svært tilgængelige områder.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens for lister i enkelte

Fødevestyrelsen

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

2 timer 1 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Hotel Saksjøbing**

Adresse Torvet 9

Postnr./By 4990 Saksjøbing

CVR-nr. 29792534

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

køleenheder, ventilationsriste i køle- og frostrum og hylder til opbevaring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Baggård med affaldscontainere.

Konkret vejledt om at containernes låg skal kunne lukkes helt ved opbevaring af affald.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Inventar i opbakningskøkken.

Konkret vejledt om skift af enkelte defekte lister i køleenheder, vægge i kølerum der fremstår med afskallede plamager, loft i grov opvask der fremstår med større plamager af afskallet maling og døråbning ind mod køle- og frostrum, der fremstår med stort hul i begge sider.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fisk og langtidsstegning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse og opbevaringstemperaturer.

Konkret vejledt om at tilpasse virksomhedens udpegede ccp'er til de faktiske forhold.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har sidst dokumenteret varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling d. 14. november 2024.

Virksomheden har fastsat frekvens 1 gang ugentligt.

Virksomheden har sidst dokumenteret indfrysning af fisk og langtidsstegning d. 24. oktober 2024.

Virksomheden har fastsat frekvens hver 14. dag.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får dokumenteret fremadrettet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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 fødevareaktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens regnskabsopgørelser af økologiprocenten til brug for

Fødevestyrelsen

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

16-12-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Saksjøbing**

Adresse Torvet 9

Postnr./By 4990 Saksjøbing

CVR-nr. 29792534

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

det økologiske spisemærke.

Det indskræpes, at regnskabsopgørelserne til enhver tid skal være tilgængelige for Fødevarestyrelsen.

Opgørelserne skal foretages i henhold til virksomhedens valgte frekvens senest 6 uger efter periodens afslutning, og dokumentationen for indkøbte råvarer skal omfatte fakturaer eller dokumentation udstedt af leverandøren. Opgørelserne og den tilhørende dokumentation skal opbevares i minimum 2 år.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan fremvise et økologiprocentregnskab fra sin hovedleverandør for november 2024, men har ikke noget regnskab for 2024, hvor samtlige leverandører indgår. Virksomheden har ved ansøgning af det økologiske spisemærke angivet at regnskabet bliver opgjort i kg. pr. kvartal.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ophører det økologiske spisemærke.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

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

16-12-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift