

Virksomhed **HOTEL MARIBO SØPARK APS**

Adresse Vestergade 29

Postnr./By 4930 Maribo

CVR-nr. 20688734

| 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.            |          |
| 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 |  |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne     |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Autorisationer m.v. |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              | <input type="checkbox"/> Prøver udtaget      |

Denne kontrol, dato

**24-03-2010**

Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 04-06-2009 |  |
| Dato 21-01-2009 |  |
| Dato 15-10-2008 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og i frostrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af kølerum og produktionskøkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Nyt loft i frostrum.

Vedligeholdelse af røremaskine er noteret i virksomhedens egenkontrolprogram.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol ved varemodtagelse, temperaturkontrol af køl/frost, temperaturkontrol ved opvarmning.

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

Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger.

Fødevareregion Øst  
Kontrolafdeling Ringsted

Søndervang 4  
4100 Ringsted

T 72 27 60 00  
F 72 27 61 01

www.fvst.dk  
kontr.ringsted.oest@fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift