

Kontrolrapport



Virksomhed **NÆSBYLUND KRO OG HOTEL ApS**

Adresse **Bogensevej 105**

Postnr./By **5270 Odense N**

CVR-nr. **11171281**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | 1 |
| 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 eller forbud |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 18-08-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 20-10-2016 | |
| Dato 01-06-2016 | |
| Dato 23-11-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt overdækning af fødevarer i kølerum i køkkenet.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer kartofler og andet grønt i kølerum i kælderen sammen med kød der ikke er overdækket. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil dække det over med det samme.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken herunder emfang, hylder under komfur og gummilister i de 2 store køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gummilister i det store køleskab i køkkenet.

Følgende er konstateret: Afløbsrist ved kartoffelskrælder i kælderen er ikke skadedyrssikret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at de vil sætte risten på og fastmontere den. Vejledt generelt om skadedyrssikring af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer.

Kontrolrapport

Virksomhed **NÆSBYLUND KRO OG HOTEL ApS**

Adresse Bogensevej 105

Postnr./By 5270 Odense N

CVR-nr. 11171281

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra Januar 2017 til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret: Virksomheden markedsføre sig ikke med økologiske fødevarer. Ingen anmærkninger.