

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	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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	
01-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-08-2017	
Dato 20-10-2016	
Dato 01-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Rengøring: Foretaget rengøringskontrol af udstyr/redskaber. Det indskærpes, at redskaber og udstyr, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes rene og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret:

Isterningemaskine fremstår ikke tilstrækkeligt rengjort, der ses sort skimmellignende belægninger på og omkring lamellerne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør den rent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af isterningemaskinen

samt brugen af godkendte desinfektionsmidler til

isterningemaskine og pålægsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af afløbsrist ved kartoffelskrælder. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om skadedyrssikring af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer samt konkret om opsætning af dør fra lager til øvrige kælderlokaler samt lukning af dør til værksted.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

