

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Kong Valdemar -**

Vordingborg ApS

Adresse Algade 101

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 35405402

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.	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-01-2020



Tidligere kontrol

Dato	30-08-2018	
Dato	04-06-2018	
Dato	07-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i køkken og på køl, opbevaringstemperaturer i køleskab, hensigtsmæssig adskillelse ved opbevaring og procedure for selvhentning af fødevarer samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden oplyser, at de kun har servering af morgenmad og der laves ikke noget mad andet end kogte æg og de selv henter fødevarer fra de lokale supermarkeder i nærheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med inventar, serveringsområde og toiletter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken med inventar, serveringsområde og toiletter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaringstemperaturer for perioden august 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed