

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel Præstekilde ApS**

Adresse Klintevej 116

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 43613898

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.	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

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	
15-09-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 31-08-2023	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejniske håndvaskefaciliteter i produktionskøkken, opbevaring og adskillelse af kølepligtige fødevarer på køl og frost, herunder temperaturmåling. Ved kontrolbesøget er håndvaske faciliteter i tjenerområdes udstyr til håndvask og aftørring er i nærheden dog ikke sat op ved tilsynet. Tjenerområdet er der hvor personalet går ind i køkkenets produktionsområde, derfor bruges disse håndvaskefaciliteter ret ofte. Vejledt generelt om regler for håndvaske faciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Ismaskine i tjenerområde, fundet med sorte skimmelignende vækst samt brune afkradselige plamager.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden har ikke

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Præstekilde ApS**

Adresse Klintevej 116

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 43613898

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ismaskinen i brug under tilsynet, virksomheden rengøre og tømmer ismaskine med det samme.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr. Vejledt konkret om at sætte ismaskinen i et højere interval af rengøring rutine.

Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, fryserum, kølerum til mælk, køleskabe, tørvarelage med produktbærende overflader, produktionskøkken med komfur, emfang, produktbærende overflader, lager til opbevaring af drikkevarer herunder gulve og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Glas og servicerum. Vejledt generelt om regler for skadedyrs sikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, varmebehandling, opbevaring, langtids stegning og nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe Middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

15-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk