

Virksomhed **Hotel Præstekilde**

Adresse Klintevej 116

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 37543357

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	1
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 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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**27-05-2016**

### Tidligere kontrol

Dato 10-04-2015	
Dato 06-10-2014	
Dato 24-03-2014	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, temperaturmåling af køle/frysevarer og adskillelse. Sæbe og papir ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af opvaskelokalet, køle/fryserum og tilvirkningslokalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af opvaskelokalet, køle/fryserum og tilvirkningslokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremvist egenkontrol på varemodtagelse, temperaturmåling af køle/frysevarer og temperaturmåling af op og nedkøling af varmeholdige fødevarer fra april 2016 og frem til d.d..

Fremvist risikoanalyse, ingen anmærkninger  
Egenkontrollen og risikoanalysen er gennemgået ved tilsynet.

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

Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder for visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

1 time

Kontrollens varighed

