

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Menstrup Kro af 1.4.2007**

Adresse **Menstrup Bygade 29**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **30350030**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
28-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 03-04-2017	
Dato 30-03-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 30-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter i køkken og personalet toilet, opbevaringstemperatur på køl og frost, håndteringen af fødevarer på morgen buffet. OK. Generelt vejledt om regler for opbevaring af fødevarer på gulv arealer i fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at der ikke er tegn på skadedyr samt at døre og porte som støder op til køkken eller lager er lukket. Kontrolleret afløbsriste i alle lokaler hvor der håndteres fødevarer, at huller ved rør føring og vinder lukker tæt. OK.

Kontrolleret at der er tilstrækkelige antal vaske i forhold til aktiviteterne. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fraside tilsyn til d.d. på varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning/ nedkøling, varmholdelse, densfiktion af opvask ved tilstrækkelige skyllevandstemperatur. OK. Generelt vejledt om at kontakte e smiley og få tilrettet programmet så der kan Notres ved skadedyr under emnet.

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

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

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Menstrup Kro af 1.4.2007**

Adresse Menstrup Bygade 29

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 30350030

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Generelt vejledt om regler for skilte med oplysninger om allergener kan fås ved forespørgsel hos personalet.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at det ikke er relevant for virksomheden, da det oplyses at de ikke har nogen retter kun med økologi. OK.