

# Kontrolrapport



Virksomhed **Jungshoved Præstegård**

Adresse **Stavreby Strandvej 4**

Postnr./By **4720 Præstø**

CVR-nr. **19770907**

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 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	
<b>25-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-06-2016	
Dato 11-05-2014	
Dato 24-07-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer, opbevaringstemperaturer og adskillelse af rå og tilberedte fødevarer ved opbevaring samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, barområde og serveringslokale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken, barområde og serveringslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaringstemperatur for perioden juli 2017 til d.d.

Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om revidering af egenkontrolprogram og risikoanalyse.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedure for at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet/instrueret i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter og vareudvalg. Ingen anmærkninger. Kontrolleret CVR-nr. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen