

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Kirstine**

Adresse Købmagergade 20

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 32778208

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

Denne kontrol, dato	
27-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 07-09-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 21-09-2016	
Dato 06-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adgang til hygiejnisk vask af hænder i køkken og opbevaring af private genstande. Ingen anmærkninger. Kontrolleret hygiejnisk håndtering af fødevarer inkl. opbevaringstemperaturer for fødevarer med kølekrav, sikring mod krydsforurening fra kondens, luftforurening og skadegørere. Følgende er konstateret: dør mellem toiletforrum og gang til opvask/køkken stod på vid gab, og dør ind til selve toiletrummet stod let åben, der var isdannelse fra kondens i frostrum. Begge forhold vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet dør til forrummet nu kan lukkes helt og blev straks lukket og virksomheden havde sikret at fødevarer på frost var tildækkede, da de kendte til problemet som kølemontør var sat til at ordne. Vejledt konkret om metoder til sikring mod forskellige krydsforureninger, herunder lukkeudstyr ved dør.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret ryddelighed af lokaler og rengøring af udstyr til håndtering og opbevaring af fødevarer. Kontrolleret kølemøbler, frost- og kølerum, arbejdsborde i køkken, reoler i depotrum, håndvaske, fødevare- og skyllevaske samt toiletforhold. Følgende er konstateret: blæser i kølerum spreder små sorte plamager ud på væg og loft foroven. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

