

Kontrolrapport



Virksomhed **Rødvig Kro og Badehotel A/S**

Adresse **Østersøvej 8**

Postnr./By **4673 Rødvig Stevns**

CVR-nr. **37830690**

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	
25-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-05-2017	
Dato 14-09-2016	
Dato 08-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer i køl og frys, procedurer for korrekt nedkøling, virksomheden oplyste om opvarmning og måling af temperaturer på tilberedning af fisk, virksomheden oplyste om procedurer til varmrøgning af laks, herunder om fjernelse af sod/PAH, der er sæbe, varmt vand og engangssoftørning ved håndvask i køkken, kontrolleret procedurer for desinficering af opvask, virksomheden oplyste om procedurer for anvendelse af vaske i køkken med opvaskefaciliteter, ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: virksomheden opbevarer hakkebøffer der er forstegt og som skal færdigtilberedes i aften, virksomheden har ikke en risikoanalyse for aktiviteten, forholdet vurderes at være en bagatel overtrædelse, da virksomheden oplyste at de var tilovers fra frokostservering og var til personalet, samt at de nu vil blive kasseret. Generelt vejledt om regler for desinficering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøringsstandard i køkken med opvaskeområde, samt tørvarelager og stort kølerum, virksomheden oplyste om rengøringsprocedurer generelt, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i stort kølerum, dør er malet for nylig, virksomheden anvender en vedligeholdelsesplan for øvrige ikke-kritiske punkter, ingen

Kontrolrapport

Virksomhed **Rødvig Kro og Badehotel A/S**

Adresse Østersøvej 8

Postnr./By 4673 Rødvig Stevns

CVR-nr. 37830690

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, inkl. fisk, nedkøling, samt evt. fejlhåndtering, i perioden februar-maj 2018, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for risikoanalyse af alle virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport ved to indgange.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens fødevareregistrering, herunder cvr-nr. og risikoaktiviteter, ingen anmærkninger.