

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
04-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 28-09-2017	
Dato 03-04-2017	
Dato 30-03-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder adgang til hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkken og på personaletoiletter, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: kok bar 2 armbånd mens der blev formet dej til flute - armbåndene blev hurtigt taget af.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om

personlig hygiejne. Kontrolleret procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Følgende er konstateret: i kølerum opbevares

potter med krydderurter i jord på hylde over spiseklare fødevarer, en bakke æg stod oven på et fad med pålæg (fadet var dækket af plastfilm) og der var isdannelse på forhæng ved dør til frostrummet. Forholdene vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet der generelt var sikres adskillelse mellem spiseklare og ikke-spiseklare/rå/jordforurenede fødevarer.

Vejledt generelt om gode arbejdsgange for håndtering, opbevaring og adskillelse af fødevarer, samt at smeltevand fra is, der anvendes til køling af fx rå fisk, skal drænes væk fra

