

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Kirstine**

Adresse Købmagergade 20

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 32778208

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
22-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-02-2018	
Dato 27-10-2017	
Dato 07-09-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse, afdækning og håndtering af fødevarer på lagre. Det indskærpes, at råvarer og alle ingredienser, der opbevares på en fødevarevirksomhed, skal opbevares under passende forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod kontaminering. Følgende er konstateret: I det ene kølerum blev stegte nedkølede frikadeller opbevaret i kasse delvis uafdækkede. Ovenover stod en kasse med fersk hakket kød. Kasse var ikke rengjort. Hylden over frikadeller havde vækst af grågrøn skimmelsvamp. I samme kølerum var andre fødevarer ikke afdækket tilstrækkeligt fx var stegte ænder i gastrobakke kun delvis afdækket af plastfilm. I frostrum var der tydelige tegn på kondens og dryp fra loft. Flere kasser med fødevarer, var delvis åbne og 2 metalkanter med flødeis, var delvis afdækkede. Fotodokumentation foretaget og fremvist kok. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det skal være dækket til. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret procedurer for opbevaringstid af letfordærlige fødevarer med kølekrav under produktion. Følgende er konstateret: I køkkenet under ovn var placeret en gastrobakke med stegt bacon og champignon. Det blev oplyst at indholdet

