

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

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Kirstine**

Adresse Købmagergade 20

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 32778208

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

var under produktion og skulle varmebehandles igen inden for den næste time og var taget ud af kølerummet ca. 1½ time tidligere. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet fødevarerne blev omplaceret og sat på køl. Vejledt generelt om regler for hygiejniske arbejdsgange under håndtering i forbindelse med tilberedning og opbevaring af letfordærlige fødevarer i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskærpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: I det bagerste kølerum var der skimmelvækst på vægge og på undersiden af flere hylder. Indersiden af dør til frostrum fremstod med brunlig og sort snavs af madrester rundt ved håndtaget og på ydersiden af frostrummet til højre for døren var der begyndende sort skimmelvækst. Virksomhedens forklarede om arbejdsgange og frekvens for rengøringen, herunder om ændringer, der vil træde i kraft fra på søndag. Fotodokumentation foretaget og fremvist kok. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er ikke ok at der findes skimmelvækst i kølerummet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling inkl. varmemetoden: langtidsstegning ved lave temperaturer, og nedkøling stikprøvevis siden sidste tilsyn.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-11-2018

Dato