

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	
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	
26-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-07-2018	
Dato 28-09-2017	
Dato 03-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, adskillelse og afdækning. Konstateret at isterninger i en kasse ikke var dækket/indpakket. Kassen var placeret på gulvet under frostmodulet. Vejledt generelt om hygiejnisk opbevaring af fødevarer, herunder om sikring mod forurening fra omgivelser. Vejledt generelt om god hygiejne for værktøj, der anvendes til kontakt med fødevarer fx grydeskeer af træ.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring køkkenet, herunder standarden for rengøringen i køkkenet inkl. udstyr fx køle- og frostmøbler, vandrette overflader fx arbejdsborde, opvaskeområdet. Kok fortalte om arbejdsgange.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udført egenkontrol ved varemodtagelse, opbevaring og produktion stikprøvevis siden sidste tilsyn, herunder procedurer med beskrivelse af hvilke typer fødevarer, der er omfattet af lovmæssige temperaturkrav ved fx varemodtagelse og opbevaring. Vejledt generelt om at sikre egenkontrollen i forhold til risikoanalysen og procedurer.