

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Kirstine**

Adresse Købmagergade 20

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 32778208

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 22-11-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 15-02-2018	
Dato 27-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg om uhygiejnisk håndtering af fødevarer. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for adskillelse, afdækning af fødevarer på lagre inkl. køle- og frostlagre, samt håndtering og opbevaring af letfordærlige fødevarer uden for køl mellem produktion. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt generelt regler for brug af desinfektionsmidler i fødevarer virksomheder, herunder at disse skal være godkendte. Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg om manglende renholdelse af lokaler/udstyr. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring generelt i køkken, herunder hylder i kølerum, døre til køle- og frostrum, samt lokalerne generelt. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse af håndtering og opbevaring af fødevarer.

