

Kontrolrapport



Virksomhed **Kursus- og Konferencecenter**

Smålandshavet

Adresse Alleen 44

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 31378028

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.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 13-04-2018	
Dato 09-08-2017	
Dato 29-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Kontrolleret virksomhedens procedure for egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Følgende er konstateret. I virksomhedens omklædningsrum for damer, slutter toiletdøren ikke tæt ved gulvniveau. Virksomheden opbevarer rent arbejdstøj i lokalet med toilet. I virksomhedens omklædningsrum for herrer opbevares der ligeledes rent arbejdstøj i samme rum som toilet. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser. Generelt vejledt om regler for hygiejnisk opbevaring af rent arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af anretterkøkken i afdeling med selskabslokaler, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af opvaskeafdeling, varmt-, anretter- og grovkøkken, herunder vandrette produktbærende overflader, gulve og køle-/fryseinventar. Følgende er konstateret: Der ligger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Kursus- og Konferencecenter**

Smålandshavet

Adresse Alleen 44

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 31378028

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedfaldsblade på gulvet i grovkøkken og få tætslutningslister i køleinventar er med ansamlinger af mørke/hvide plamager. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Generelt vejledt om regler for renholdelse af lokaler og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af anretter-, grov-, og varmtkøkken, herunder gulve, vandrette produktbærende overflader samt køle-/fryseinventar.

Kontrolleret skadedyrssikring af grovkøkken. Følgende er konstateret: Rist på afløb i grovkøkken var ikke fastmonteret under tilsynet. Der sås ingen tegn på skadegørere. Generelt vejledt om regler for sikring mod indtrængen af skadedyr, herunder at afløbsristen bør være fastmonteret.

Kontrolleret vedligehold af mellemgang hvor der opbevares emballage og drikkevarer. Følgende er konstateret: Gulvet i mellemgangen er ikke vedligeholdelsesvenlige, idet det fremstår i fliser. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Generelt vejledt om regler for, at lokaler hvor der findes fødevarer skal holdes i god stand.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har mundtligt redegjort for vedligeholdelsesprocedurer, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol på varemottagelse, opbevaring, varmebehandling samt nedkøling for indeværende år. Konkret vejledt om hyppigere måling af CCP'et varmebehandling og nedkøling.

Virksomheden oplyser at de en gang imellem har langtidsstegninger. Virksomheden har ikke risikoanalyse for dette forhold. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Generelt vejledt om regler for udarbejdelse af risikoanalyser for samtlige af virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.
