

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Fjord Næstved**

Golfbane

Adresse Karrebækvej 461

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 16989878

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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, 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

18-07-2019



Tidligere kontrol

Dato 08-06-2018	
Dato 11-09-2017	
Dato 27-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens flow i forhold til indretningen ved varemodtagelse og produktion, adgang til hygiejniske håndvaskeforhold i køkken, i barområdet og ved personaletoilet med sæbe og engangsafdøring - håndvasken i køkken er placeret bag depotrums døren længst væk fra det varme område, dog findes der håndvask rundt ved opvaskeområdet, der kan benyttes. Vejledt generelt om regler for adgang til håndvaskeforhold i tilknytning til arbejdsområderne og konkret om mulig løsning med fx bedre indretning af køkkenet i forhold, hvor der er håndvask og arbejdsområder. Kontrolleret opbevaringsforhold for private genstande i kontor, samt duge i toiletforrum - enkelte duge var ikke indpakket. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af vandrette flader i køkken, bageområde med håndvask, gulv og udstyr som spækkebrædder, køle- og frostrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold i og valg af materialer i køkken med varmt, koldt og bage-område inkl. køle- og frostrum samt opvaskeafsnit og depotrum, samt sikring mod indtrængen af skadedyr - generelt fremstod køkkenet og udstyr i god stand, uden korrosion eller slidt. Ingen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

