

# Kontrolrapport



Virksomhed **Rødvig Kro og Badehotel A/S**

Adresse **Østersøvej 8**

Postnr./By **4673 Rødvig Stevns**

CVR-nr. **37830690**

| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| <b>12-08-2019</b>        |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 25-05-2018 |  |
| Dato                     | 15-05-2017 |  |
| Dato                     | 14-09-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer på køl og frost herunder temperaturmålinger. Opbevaring af tørvarer i grovkøkken og på lager i kælder. Virksomhed har mundtligt redegjort for saltning og røgning af fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, grovkøkken, lager og restaurant herunder produktbærende borde, komfur, emfang, ovn, køle og fryse faciliteter, hylder, opvaske maskine samt gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Hvide hylder i produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Hyldeforkanter er i stykker på flere hylder i produktionskøkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder, hylder bør udskiftes således at hyldeforkanterne er vaskbare.

Kontrolleret: Hylder i opvaskeafdelingen.

Følgende er konstateret: Hylderne i opvaskeafdelingen fremstår flere steder med lette rustansamlinger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Rødvig Kro og Badehotel A/S**

Adresse Østersøvej 8

Postnr./By 4673 Rødvig Stevns

CVR-nr. 37830690

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder, hylderne bør slibes og males således at de kan afvaskes korrekt.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken, grovkøkken samt restaurant herunder inventar.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Stikprøvevis kontrolleret temperaturmålinger på varemodtagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling for indeværende år.

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.