

Kontrolrapport



Virksomhed **HOTEL VINHUSET ApS**

Adresse Sct Peders Kirkeplads 4

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 35407170

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	
19-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 21-01-2019	
Dato 04-12-2018	
Dato 16-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i område omkring varmt-køkken, ingen anmærkninger. Vejledt om tilgængelighed af håndvask i brødafdelingen.

Kontrolleret opbevaringstemperatur på fødevarer i køl- og frostelementer, ingen anmærkninger. Vejledt om afdækning af fødevarer i køleinventar samt at frostvarer ikke bør placeres direkte på gulvet.

Kontrolleret opbevaring af frugt og grønt i "skur". Følgende er konstateret: Virksomheden har sløjftet gammelt grønt-kølerum, og opsat to køleskabe til frugt og grønt i stedet. Køleskabene blive opbevaret i lokale der ikke vurderes egnet til fødevarerhåndtering. Under tilsynet stod en palle med bær samt en palle med kartofler udenfor køleskabene.

Virksomheden er kommet med løsningsforslag til anden placering af køleskabene samt varelevering af frugt og grønt. Virksomheden kontaktede leverandør under tilsynet, for anden aftale for varelevering. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret opbevaring af tag-redskaber til mel, sukker og isterninger. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer tagredskaber i beholdere med mel og sukker samt i

Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL VINHUSET ApS**

Adresse Sct Peders Kirkeplads 4

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 35407170

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

isterningemaskinen. Vejledt om løsningsmulighed for hygiejnisk placering af tagredskaber, samt om regler for, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af køkken, herunder vandrette produktbærende overflader, gulv, vægge samt isterningemaskine, ingen anmærkninger. Vejledt om renholdelse af lister i køleinventar.

Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af skur, hvor der opbevares køleskabe til frugt og grønt samt sprutrum, hvor der opbevares drikkevarer og fødevarekontaktmaterialer. Vejledt om regler for renholdelse af lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligeholdelse (herunder også skadedyrssikring) af skur, hvor der opbevares køleskabe til frugt og grønt samt sprutrum hvor der opbevares drikkevarer og fødevarekontaktmaterialer. Vejledt om regler for vedligeholdelse og skadedyrssikring af lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af køkken, herunder lofter, gulv samt vandrette produktbærende overflader. Vejledt om vedligehold af tætslutningslister i køleinventar samt vedligehold af hylder til tørvarer med begyndende rustdannelse. Vejledt om vedligehold af væg ved trappegang til kælder, hvortil der transporteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling (herunder også procedurer for opkog af frosne bær), nedkøling samt anvendelse af tre-timers rettesnor, for perioden juni 2019 til d.d., ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om løsningsmulighed for dokumentation af udført egenkontrol når der er afløsere i køkkenet.

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

Mærkning og information: Vejledt om sikring af sporbarhed når virksomheden anvender anden emballage end fødevarens primæremballage.

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