

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.	
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	
16-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 22-10-2019	
Dato 12-08-2019	
Dato 25-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring og håndtering af fødevarer på køl og frost herunder temperaturmålinger. Forespørgsel fra virksomhed omhandlende saltning og tørring af ferske skinker. Virksomheden er generelt vejledt i at hente hjælp i brancheforening.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, bagelokale og lager herunder produktbærende borde, opvaskemaskiner, køle og frysefaciliteter samt maskiner. Følgende er konstateret: Der ses fedtet snavs på rør over opvaskemaskine, snavs i vindueskarm ved opvaskemaskine samt snavs på dispenser til aftørringspapir over håndvask. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om mulighed for at rengøringsfrekvens øges i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og bage lokale. Virksomheden er generelt vejledt i at male den sidste hylde i bage lokalet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for



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

varmebehandling.

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