

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Frederiksminde**

Adresse **Klosternakken 8**

Postnr./By **4720 Præstø**

CVR-nr. **30174305**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	03-05-2018	
Dato	05-07-2017	
Dato	28-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i køkken/lagerlokaler og på køl/frost, opbevaringstemperaturer i køle-/fryseenheder, hensigtsmæssig adskillelse mellem rå- og spiseklare fødevarer ved produktion og opbevaring samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og bageriafdeling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med maskiner og køle-/fryseenheder, opvaskerum, bagerilokale, lokale med køle-/frysekabe, kølerum, kaffekøkken, frostrum og personaletoilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken med maskiner og køle-/fryseenheder, opvaskerum, bagerilokale, lokale med køle-/frysekabe, kølerum, kaffekøkken, frostrum og personaletoilet. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om vedligeholdelse af et par skærebratte, som bruges til brød.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling. for perioden marts 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af varemodtagelse, herunder kravet om dokumentation af temperaturer på fødevarer med kølekrav.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Frederiksminde**

Adresse Klosternakken 8

Postnr./By 4720 Præstø

CVR-nr. 30174305

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedure for at give forbrugeroplysning om allergener i fødevarer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-07-2019

Dato