

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ 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 personalet toilet med sæbe og engangsafdørring - 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 køkken 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

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Fjord Næstved

Golfbane

Adresse Karrebækvej 461

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 16989878

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Følgende er konstateret: der vandret sætningsrevne i fuger over håndvask bag depotrumsdør, maling var visse steder på gulv i kølerum slidt af og der var begyndende rust ved kant mod dør, hylder i kølerum var havde begyndende rustdannelse, loft i depotrum til tørvarer var ikke med vaskbar glat overflade og gulvrister ved afløb i køkken og opvaskeafsnit var ikke skruet fast dog sad de faste. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk materialevalg og vedligehold, herunder om sikring mod indtrængen af skadedyr og bekæmpelse fx insekter, der kan være vanskelige at holde ude trods net ved døre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse i forhold til hygiejne og vedligehold, herunder risici ved lokalernes beskaffenhed og flow, brug af ødelagt udstyr, afsmitning fra udstyr til fødevarer.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-07-2019

Dato