

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Liselund**

Adresse Lundevej 22

Postnr./By 4800 Nykøbing F

CVR-nr. 26772893

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

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	
07-02-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 27-10-2021	
Dato 12-02-2019	
Dato 08-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for nedkøling af varmebehandlede letfordærlige fødevarer fra 65 til 10 grader på max 4 timer, herunder nedkøling i passende kølefaciliteter, fordeling af mængder i mindre portioner samt løbende temperaturkontrol fra start til slut. Generelt vejledt om regler for nedkøling. Konkret vejledt om mulighed for at benytte Fødevarestyrelsens værktøj SiTTi til beregning af nedkølingsinterval (www.fvst.dk)

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: spiseområde samt lokale anvendt til buffet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling fra 65 til 10 grader på max 4 timer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for nedkøling fra 65 til 10 grader på max 4 timer.

Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra maj 2022 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk