

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Strandparken Aps.**

v. Connie Steen Bille Christensen

Adresse Kalundborgvej 58

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 29203466

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
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. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-10-2024



Tidligere kontrol

Dato 21-08-2024	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 15-05-2024	
Dato 21-03-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: I virksomhedens opvaskerum på ca. 40kvm, forefindes der ikke en håndvask. I rum er der et stort afsætterbord, opbevaring af rent service samt stor skyllevask og skylle rullebord. Virksomhedens medarbejdere skal gå fra opvaskerum igennem et gennemgangsrum samt gennem hele køkkenet, hvor en håndvask står i modsatte ende end indgang til produktionskøkken, ca. en afstand fra opvaskerum til håndvask i produktionskøkken er 20-25m. I gennemgangsrum har virksomheden en vask, men denne vask er under tilsynet ikke forsynet med engangspapir eller sæbe samt at der i vask er hældt kaffe ud. Under tilsynet er der beskidt opvask i opvaskerummet. Køkkenchefen oplyser at de har et stort flow. Virksomheden havde følgende bemærkninger: ja der er lidt langt gennem køkkenet ned til håndvasken. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Hotel Strandparken Aps.**

v. Connie Steen Bille Christensen

Adresse Kalundborgvej 58

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 29203466

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med engangspapir og sæbe i produktionskøkken, opbevaringstemperatur i 2x kølerum samt fritstående køleskabe. Gennemgået programmet SITTI i forhold til langtidsstegning og sous-vide. Kontrolleret affaldshåndtering. Vejledt konkret om fast belægning ved affaldshåndtering.

På toilet som gæster bruger, hænger der håndklæder til tørring af hænder. Vejledt generelt om regler for krydskontaminering og hygiejne samt vejledt konkret om opsætning af engangspapir til tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: I opvaskerum fremstår vægge bag og under opvaskemaskine rene. I samme rum fremstår loft rent. Vindue over grøntsagsvask fremstår rent. Vægge og loft i øverste del af køkkenet fremstår rent.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Køleskabe i gennemgangsløkkale med trappe fremstår i tætningsliste med død flue og sorte belægninger, i opvaskelokale fremstår indvendig i opvaskemaskine til udstyr, med tykke røde ansamlinger. Stativer til rent service under opvaskebord fremstår med sorte belægninger. Indvendig i opvaskemaskine til glasservice, fremstår med røde belægninger. I lagerrum fremstår der i hjørner og langs kanter på gulvet, med døde insekter. Tætningslister i kølebord i produktionskøkken fremstår med sorte belægninger. I kølerum med opbevaring af drikkevarer fremstår loft med synlige sorte belægninger der hænger ned, samt ventilation med gitter på, i samme kølerum, fremstår med tyk gråt støv og sorte belægninger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi knokler, og har gennemgået og rengjort opvaskerummet. Vi fortsætter. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Gelænder på trappe ned til gennemgangsløkkale og produktionskøkken samt opvaskerum fremstår med afskallet maling. Klinker på gulv i opvaskelokale fremstår flere steder uden fuger og med stillestående vand i. Enkelte fliser på væg i grøntrum fremstår knækkede. Filter i emfang i køkken i midten, fremstår ødelagt. Hjørner ved indgang til tørvarelager fremstår ødelagte og med synlig

Fødevarestyrelsen

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

01-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Strandparken Aps.**

v. Connie Steen Bille Christensen

Adresse Kalundborgvej 58

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 29203466

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

træ. Enkelte steder på tørvarelager fremstår maling afskallet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør et forsøg og følger op. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt om udarbejdelse af vedligeholdelses plan.

Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionskøkken samt grøntrum. Dør til baggård med affaldshåndtering gaber 1cm. Vejledt generelt om vedligeholdelse af dør, samt skadedyrssikring af baggård.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

01-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift