

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

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	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper 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

21-08-2024



Tidligere kontrol

Dato 15-05-2024	
Dato 21-03-2023	
Dato 03-08-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen har modtaget anmeldelse fra en forbruger, vedrørende mad serveret og håndteret af virksomheden den 17. august 2024.

Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre gæster/selskaber fra samme dato, hvor der ikke har været nogen bemærkninger.

Følgende er konstateret uden anmærkninger:

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: Håndvaske- og toiletforhold, gode arbejdsgange for håndvask samt hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv. Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale. Virksomheden oplyser, at der har/ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet.

Kontrolleret oplysninger om pasning af syge pårørende. Virksomheden oplyser, at der ingen syge har været blandt personalet både serveringspersonale og køkkenpersonale.

Fødevestyrelsen

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

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder 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

Ingen har passet syge børn og andre syge personer.

Kontrolleret øvrige forhold om håndtering af fødevarer, som kan være mulig årsag til sygdomsudbruddet, produktions flow, risiko for kontaminering/krydskontaminering under produktion mv.), opvarmning af nakkefilet som er sousvide behandlet før de udskæres som bøffer 65 grader c i 4 timer, nedkøling af bl.a. pebersauce - anvender gastro bakke ca. 4 cm tyk som sættes ind i kølerum.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De har kontaktet 5 andre selskaber, fra samme weekend og vil selvfølgelig samarbejde omkring anmeldelsen.

Vejledt generelt om smitterisiko ved Nora virus, samt vejledt konkret om destruktion af muligt kontaminede fødevarer samt rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for Nora virus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevebåren sygdom hos forbrugerne,

- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,

- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj,

- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Vejledt generelt om regler for opvarmning og nedkøling og har konkret vejledt om mulig værktøj på www.fvst.dk "sikre fødevarer".

Gennemgået Sousvide ved 65 grader 4 timer som er Bregnet til en holdetid på ca. 10 min. via "sikre fødevarer" samt vist eksempel på nedkøling på samme side.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Fødevestyrelsen

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

21-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Følgende er konstateret: Der er ansamling af sorte belægninger under og bag opvaskemaskine samt service som er tabt. Der er spindelvæv og synlig belægninger i højden i opvaskelokale. Under lagerreol i kølerum med drikkevarer er der synlig snavs og ting der er tabt. Vægge og loft i øverste del af køkkenet har synlige belægninger. Der er ansamling af snavs i vindue over grøntsagsvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De vil sørge for frekvenser bliver overholdt i deres rengøringsplan.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse opvarmning 75 grader C, nedkøling, opbevaring, varemodtagelse kølevarer og varmeholdelse udpeget som kritiske styringspunkter. Risikofaktor virus som er udpeget som en god arbejdsgang med skriftlige procedurer. Der er ikke en risikoanalyse på procestrin sousvide. Vurderet som en bagatel ved dette kontrolbesøg, virksomheden har skriftlige procedurer der beskriver de skal udarbejde procedurer hvis de afviger fra +75 grader c.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) dokumentation som 1x om ugen på opvarmning, nedkøling, varemodtagelse, opbevaring og varmeholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling, varmeholdelse, køleopbevaring, varmeholdelse side april 2024 ved stikprøver.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed et led tilbage på følgende fødevarer kammuslinger og nakkefilet. Ingen anmærkning.

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

Fødevarestyrelsen

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

21-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift