

Kontrolrapport



Virksomhed **M/F Prins Richard Scandlines**

Buffet All Inclusive

Restaurant

Adresse Færgestationsvej 5

Postnr./By 4970 Rødby

CVR-nr. 18424649

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	05-10-2016	
Dato	12-11-2015	
Dato	04-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne. Hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der anvendes lange tage selv tænger i buffetområdet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturmåling af køle/frysevarer. Sæbe og papir ved håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende

lokaler/udstyr: Rengøring ved buffetområdet, tilvirkningsområdet, opvaskeområdet, køle/fryserum på nederste dæk og kødbankerummet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkeninventar, service og tilvirkningslokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremvist egenkontrol på varemodtagelse, temperaturmåling af køle/frysevarer og temperaturmåling af varmeholdige fødevarer fra maj 2018 og frem til d.d.



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 **M/F Prins Richard Scandlines**

Buffet All Inclusive

Restaurant

Adresse Færgestationsvej 5

Postnr./By 4970 Rødby

CVR-nr. 18424649

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Varemodtagelsen foregår i land.

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

Mærkning og information: Virksomheden skilter med regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-07-2018

Dato