

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Falster**

Adresse Stubbekøbingvej 150

Postnr./By 4800 Nykøbing F

CVR-nr. 17021338

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. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-11-2022	
Dato 04-08-2021	
Dato 30-04-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsområde med varm produktion, herunder bordoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: 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 december 2022 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) er dækkende for virksomhedens kritiske kontrolpunkt nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Adresse Stubbekøbingvej 150

Postnr./By 4800 Nykøbing F

CVR-nr. 17021338

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarerstyrelsen

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

30-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift