

# Kontrolrapport

Virksomhed **Øksendrup Kro & Motel**

V/Marianne Meland Eriksen Aanes

Adresse Svendborg Landevej 30

Postnr./By 5871 Frørup

CVR-nr. 25011694

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>03-11-2016</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	05-10-2015	
Dato	01-12-2014	
Dato	18-07-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet samt opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af emhætte, borde samt beholdere til opbevaring af mel, sukker og lignende.

Kontrolleret rengøring af ventilationsgitre i kølerum. Følgende er konstateret: Ventilationsgitrene fremstod med synlig skimmellignende belægninger. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at de vil blive gjort rent med det samme.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionsområdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram for opvarmning og nedkøling.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for opvarmning og nedkøling for januar 2016 til september 2016. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er ikke blevet kommenteret før og jeg har noteret det jeg havde

# Kontrolrapport

Virksomhed **Øksendrup Kro & Motel**

V/Marianne Meland Eriksen Aanes

Adresse Svendborg Landevej 30

Postnr./By 5871 Frørup

CVR-nr. 25011694

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forstået at jeg skulle. Jeg syntes det er uretfærdigt, da jeg har gjort som jeg troede jeg skulle. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. (Billedokumentation er foretaget).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse og opbevaringstemperatur for perioden januar 2016 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret, herunder CVR-nr. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Andet: Vejledt omkring nedtagning af elitemærke og om at fjerne det på hjemmesiden.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

03-11-2016

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift