

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Munkebo Kro**

Adresse Fjordvej 56

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 36061359

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	08-11-2017	
Dato	15-11-2016	
Dato	26-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostenheder, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet. Ingen anmærkning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tørvarelager. Ingen anmærkning. Kontrolleret rengøring af 2 kølerum herunder lameller og gitter på blæs køler. Følgende er konstateret: Der ses begyndende skimmelligende belægninger på lameller og gitter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at de vil få forholdet bragt i orden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af luftkanal på tørvarelager og på lager til porcelæn. Ingen anmærkning. Kontrolleret udstyr placeret udendørs herunder mundlig procedure for opbevaring og klargøring og rengøring af udendørs grill inden brug i sæsonen. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling samt for langtidsstegning fra januar 2018 til d.d. Ingen anmærkning. Kontrolleret mundlig procedure ved langtidsstegning af oksemørbrad ved lave temperaturer herunder sous vide, virksomheden oplyser at oksemørbrad brunes grundigt af på



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Hotel Munkebo Kro

Adresse Fjordvej 56

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 36061359

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

panden, pakkes i vaccum og sous vides, efter en time måles temperaturen med stik termometer til 56 grader, stegen ompakkes og sous vides videre med en holdetid på 56 grader i 2 timer og 20 minutter hvor der igen måles på stegens tykkeste sted. Virksomheden oplyser at de fremadrettet vil tilsætte krydderier efter endt langtidsstegning hvor kødet igen vil blive brunet af sammen med krydderier.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Konkret vejledt om at offentliggørelse af kontrolrapport på egen hjemmeside gøres mere synlig fx ved placering på forsiden eller på siden med restauranten.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-05-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift