

# Kontrolrapport

Virksomhed **Strynø Kro**

Adresse **Stjernegade 4**

Postnr./By **5943 Strynø**

CVR-nr. **19391892**

| 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.                  |          |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

| Denne kontrol, dato       |            |
|---------------------------|------------|
| <b>31-05-2018</b>         |            |
|                           |            |
| Tidligere kontrol         |            |
| Dato                      | 02-08-2017 |
|                           |            |
| Dato                      | 06-07-2017 |
|                           |            |
| Hygiejne: Vedligeholdelse |            |
| Dato                      | 10-06-2015 |
|                           |            |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og temperaturkontrol af fødevarer på køl.

Følgende er konstateret: Der er ikke en separat håndvask i virksomhedens køkken. Der er 2 vaske og en opvaskemaskine. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for antal af vaske i produktionsvirksomheder. Ejer oplyser, at der vil blive etaleret et grovkøkken senest 2019, hvorefter at vasken til højre for døren i køkken, vil blive benyttet som separat håndvask.

Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkkenlokale, køleskabe, fryser, samt olie/frituresteger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lister i køleskabe og fryser, samt køkkenlölake.

Kontrolleret: Lagerrum med drikkevarer og kolonialvarer.

Følgende er konstateret: Lokalet fremstår ikke velvedligeholdet og med rå gipsplader.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Strynø Kro**

Adresse Stjernegade 4

Postnr./By 5943 Strynø

CVR-nr. 19391892

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for velvedligeholdte lokaler hvor der forefindes fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, samt opvarmning af fødevarer for perioden april 2017 og frem til d.d.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

31-05-2018

Dato