

# Kontrolrapport

Virksomhed **Røgind Kro**

Adresse **Herningvej 109**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **64138812**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |          |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**20-05-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 10-01-2020 |  |
| Dato | 14-11-2019 |  |
| Dato | 08-05-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken, opvaskekøkken og lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at døre er tætsluttende, afløbsriste er tætsluttende og fastmonteret til gulv, fluenet for vinduer og døre som ønskes åben ud mod omgivelser, bevoksninger langs ydermure holdes nede, udenoms arealer holdes ryddelige og at affald opbevares i lukkede containere. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om passende foranstaltninger til forebyggelse af skadedyr, herunder forholdsregler som sikrer, at der ikke dannes skjul for skadedyr i udenoms arealer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens procedurer og gode arbejdsgange ved konstatering af skadedyr. Virksomheden redegjorde mundtligt herfor. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om procedurer i forhold til fødevarer og rengøring efter konstatering af skadedyr.

Set virksomhedens skriftlige procedurer i egenkontrollen for forebyggelse af skadedyr uden anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

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