

# Kontrolrapport



Virksomhed **Fangel Kro-Hotel APS**

Adresse **Fangelvej 55**

Postnr./By **5260 Odense S**

CVR-nr. **30708644**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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.                     | 1        |
| 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

**01-09-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 23-06-2021 |  |
| Dato | 18-01-2018 |  |
| Dato | 21-09-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder, procedure for håndtering af kartofler der har været serveret for kunder - virksomheden oplyser, at kartoflerne bliver serveret i skåle så kunder selv kan tage, rester der kommer tilbage til køkkenet bliver kasseret.

Følgende er kontrolleret: Opbevaring af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer flere kasser og plastspande med fødevarer direkte på gulv i kølerum og i fryserum med mulighed for kontaminering hvis disse efterfølgende placeres på køkkenborde.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr og inventar herunder emfang og komfur i køkken samt renholdelse af beholder til virksomheden anvender til køkkenredskaber samt renholdelse af vaskbare overflader i køkken herunder bl.a. vægge og gulve. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



**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)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fangel Kro-Hotel APS**

Adresse **Fangelvej 55**

Postnr./By **5260 Odense S**

CVR-nr. **30708644**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer, opvarmning - varmholdelse - nedkøling af fødevarer.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens anvendelse af plastmateriale der kommer i direkte i berøring med fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender store plastsække til overdækning af store røde plastkasser der står i kølerum og fryserum der ikke er beregnet til direkte kontakt emd fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for anvendelse af plastmaterialer i en fødevarevirksomhed.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

01-09-2021

Dato