

# Kontrolrapport

Virksomhed **Truust Kro Aps**

ved Rikke Møller Frandsen

Adresse **Truust Gade 17**

Postnr./By **8882 Fårvang**

CVR-nr. **10088011**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 4        |
| Vedligeholdelse                    | 2        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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, 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

**17-11-2021**



## Tidligere kontrol

|                     |            |  |
|---------------------|------------|--|
| Dato                | 15-12-2020 |  |
| Dato                | 22-07-2020 |  |
| Dato                | 11-06-2020 |  |
| Hygiejne: Rengøring |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl: Ok. Kontrolleret temperatur på kølerum: Ok. Kontrolleret at der kan foretages hygiejnisk håndvask og tørring: ok.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på kr. 7.500 er fremsendt.

Følgende er konstateret: Indvendig langs kant på opvaskemaskine er der rødlige belægninger. På rørmaskine er der ansamlinger af gamle produktrester, flere stik kontakter har fedtede gule belægninger, gummilister og kant på køleskab, hvor der opbevares vin er der gamle indtørrede fødevarer.

Flere steder på gulve og omkring bordben i produktions områder er der ansamlinger af skidt og gamle produktrester.

Kant på fryser har kraftige ansamlinger af gamle produktrester.

Under flere produktionsborde er der ansamlinger af gamle produktrester. Under reol i kølerum er der ansamlinger af kødsaft. I loft i kølerum, på lampe og på hylder i kølerum, hvor der opbevares fødevarer, er der ansamlinger af aftørrelig skimmellignende vækst,

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan jeg godt se.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.



**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

1 time

Kontrollens varighed

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

# Kontrolrapport

Virksomhed Truust Kro Aps

ved Rikke Møller Frandsen

Adresse Truust Gade 17

Postnr./By 8882 Fårvang

CVR-nr. 10088011

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpkes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: dør og karme i produktionsområde fremstår af råt træ

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det skal lakeres.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for 2021.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

17-11-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift