

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Søllerød Kro**

Adresse **Søllerødvej 35**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **71916928**

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 19-05-2021	
Dato 28-03-2019	
Dato 07-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i fiskeafdeling, produktionsområde og a la carte lokale, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle -og frostrum, kølemøbler, adskillelse og tildækning af fødevarer opbevaret på køl, personalet toilet og forrum. Vejledt generelt om faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i opvaskeområdet. Følgende er konstateret: Virksomheden sylter forskellige produkter, hvor der er holdbarhed på flere måneder. Virksomheden har ikke taget stilling til vækst af bakterier og ej heller målt pH som et led i styring af syltet fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om styring af holdbarhed for syltet produkter. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulv, produktionsoverflader, emfang, kølemøbler i produktionskøkkenet. gulv, arbejdsborde i fiskeafdeling. Køle -og frostrum herunder gulv, køleblæser og reolsystem. Indvendig i lille opvaskemaskine. Ydet konkret vejledning om en øget rengøringsfrekvens af isterningmaskine og køleblæser i vinkøleskabe i tjenerområde. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Søllerød Kro**

Adresse Søllerødvej 35

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 71916928

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden har et udendørs grovkøkken, som bruges til skylning af frugt og grønt. Det udendørs grovkøkken betragtes ikke som et skadedyrssikret lokale, idet der er et halvtag og ingen lukkede døre.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at håndtering af fødevarer skal foregå i skadedyrssikret lokaler.

Kontrolleret: skadedyrssikring af lokaler.

Følgende er konstateret: På lager i skuret i baggård, hvor der er kølerum og opbevaring af drikkevarer, ses der synlige åbninger ved skuret kant ved loftet, samt kanten på siden ud til parkeringspladsen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrssikring af lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for anvendelse af tilsætningsstoffer.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. virk.dk

Emballage m.v.: Ydet konkret vejledning om fødevarekontaktmaterialer (FKM), samt at virksomheden skal kunne fremvise datablad/overenstemmelseserklæring på anvendte emballager.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

22-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk