

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mørkenborg Kro Stillebæk ApS**

Adresse **Rugårdsvej 831**

Postnr./By **5474 Veflinge**

CVR-nr. **28146604**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	3
Rengøring	2
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.	
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

10-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-11-2019	
Dato 18-10-2018	
Dato 16-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i kælder.

Der nedlægges forbud mod markedsføring og produktion i virksomhedens kælder herunder brug af kummefrysere (bortset fra kølerum, grøntsagsrum og tørvarelager). Forbuddet træder i kraft straks. Skriftligt forbud er fremsendt.

Følgende er konstateret: i virksomhedens vinkælder ses der en større mængde ekstrementer på gulvet i hjørnet og ude foran døren er der opsat en rottefælde. Fotodokumentation medtaget. Ligeledes ses der eskrementer i fyrrummet på en hylde. Der er direkte adgang fra fyrrummet og vinkælderen ud til den resterende del af kælederen. I kælederen er der opbevaring af drikkevarer, kummefrysere, fritureolie, kaffe, bord til produktion af kartofler og kartoffelskrællermaskine. Under kontrollen tilkalder virksomheden en skadedyrsbekæmper som konstaterer at eskrementerne er

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mørkenborg Kro Stillebæk ApS**

Adresse **Rugårdsvej 831**

Postnr./By **5474 Veflinge**

CVR-nr. **28146604**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

friske.

Forbuddet er gældende indtil Fødevarestyrelsen ved kontrolbesøg i virksomheden har ophævet forbuddet.

Virksomheden er vejledt om, at Fødevarestyrelsen vil stille betingelser for ophævelse af forbud.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan jeg godt se, men de har ikke været i kontakt med fødevarer opbevaret i kølerummet, grøntsagsrummet og tørvarelager.

Vejledt konkret om skadedyrssikring, skadedyrsbekæmpelse, destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af fødevarer, lokaler, udstyr, fødevarekontaktmaterialer og inventar.

Virksomheden skal kontakte Fødevarestyrelsen på 72 27 69 00, når de ønsker forbuddet ophævet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: i vindueskarmen ved kølebord ses der døde fluer, hylde med opbevaring af rent service fremstår med produktrester, emfang fremstår med fedtede belægninger og spindelvæv, hylde over komfur fremstår med fedtdråber, lister og kanter langs produktionskøkken fremstår med produktrester, indtørret belægninger, lister i køleskabe i produktionslokalet og lister i køleskab med opbevaring af drikkevarer fremstår med skimmelligende vækst, kølerum i kælder fremstår med skimmelligende vækst i loft, i dør og på ventilationsrist samt ismaskine fremstår med fedtede røde belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi gør rent hver søndag.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring af kølekrævende fødevarer, varmebehandling og nedkøling. Vejledt generelt om regler for udarbejdelse af egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Fødevarestyrelsen

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

10-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

