

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fjelsted Skov Kro I/S**

Adresse **Store Landevej 92**

Postnr./By **5592 Ejby**

CVR-nr. **32487998**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>12-01-2017</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	17-11-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	15-11-2016	
Uddannelse i hygiejne		
Dato	04-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejders instruktion i håndtering af norovirus, herunder instruktion om udeblivelse fra arbejde i min. 2 dage efter endt sygdom. Kontrollen er gennemført ved interview af medarbejder samt gennemgang af velkomstmappe til medarbejderne. Vejledt konkret om viden om risiko ved syge familiemedlemmer.

Kontrolleret virksomhedens termometer til måling af overfladetemperatur, ingen anmærkninger. Kontrolleret personaletoilet, herunder forrum til toilet, ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, herunder betjeningsfri håndvask, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for holdbarhedsvurdering og genopvarmning af biksemad og høns i asparges, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for måling af nedkøling, følgende er konstateret: Virksomheden omrører varen og måler overfladen. Virksomheden anskaffer et instikstermometer. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse. Kontrolleret mundtlig procedure for håndtering af buffet, herunder håndtering af rester som har været udbudt på buffet. Følgende er konstateret: Kiks og ost genanvendes uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fjelsted Skov Kro I/S**

Adresse Store Landevej 92

Postnr./By 5592 Ejby

CVR-nr. 32487998

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

efterfølgende opvarmning, i virksomhedens egenkontrolprogram står at alle rester der genanvendes skal opvarmes til min. 75 gr.C. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftlig procedure for buffethåndtering, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret velkomstpakke til alle medarbejdere, som beskriver hygiejneregler og instruktion omkring fødevarerborne sygdomme, samt stikprøvevis kontrolleret medarbejders kendskab til mappen.