

Kontrolrapport



Virksomhed **Falsled Kro A/S**

Adresse **Assensvej 513**

Postnr./By **5642 Millinge**

CVR-nr. **37153672**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
04-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 27-10-2017	
Dato 05-08-2016	
Dato 25-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir i serviceområde, produktionskøkken og konditori, produktionsvaske og opvaskeafdeling med opvaskemaskine. Kontrolleret opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav samt frugt og grønt. Følgende er konstateret: virksomheden indtørrer ferske ænder, der hænger i kroge, i køleskab, hvor der også opbevares emballerede spiseklare produkter. Krogene har kontakt med risten, hvor de emballerede spiseklare produkter ligger på.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da de spiseklare produkter er emballerede, og virksomheden oplyser at de fremadrettet kun vil opbevare ferske ænder i køleskabet. Stikprøvevist kontrolleret temperatur i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for fremstilling af hele sider af koldrøget laks. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for håndtering hele ferske ænder, der grilles over åben ild i servicekøkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: servicekøkken, konditori, produktionskøkken, herunder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

