

# Kontrolrapport



Virksomhed **Falsled Kro A/S**

Adresse **Assensvej 513**

Postnr./By **5642 Millinge**

CVR-nr. **37153672**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
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	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>09-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-05-2018	
Dato 27-10-2017	
Dato 05-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir i serviceområde. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir og produktionsvask i produktionskøkken samt opvaskeafdeling med opvaskemaskine. Kontrolleret opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav, herunder opbevaring af ferske ænder, samt frugt og grønt, samt stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Opbevaring af tørvarer og emballage på lager. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilberedning af rosastegt andebryst ved temperatur under 75 grader, herunder virksomhedens procedurer for orientering af gæsten om at fødevaren ikke er gennemstegt. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilberedning af syltede grønne hyldebær og tørrede hvide bønner. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: servicekøkken, herunder vægge, gulve, borde, kølegrav, køleskab, mikroovn; produktionskøkken, herunder vægge, gulve, borde, køle- og fryseskabe, slicer, gryder, bølter og

# Kontrolrapport

Virksomhed **Falsled Kro A/S**

Adresse Assensvej 513

Postnr./By 5642 Millinge

CVR-nr. 37153672

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

arbejdsredskaber samt lagerrum med køle- og fryseskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for området varmebehandling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udført egenkontrol på området opvarmning ved 75 grader og opvarmning ved <75 grader i perioden fra oktober 2018 til dags dato, virksomheden dokumenterer egenkontrol med frekvens 1 gang ugentligt. Der har ikke været afvigerapporter i perioden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens mundtlige gode arbejdsgange for tilberedning af syltede grønne hyldebær og tørrede hvide bønner. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for at tilføje tilberedning af frugt og grønt med indehold af naturlige giftstoffer til virksomhedens HACCP program, samt brug af "Tjekliste for kemiske forureninger" på Fødevarestyrelsens hjemmeside.