

# Kontrolrapport



Virksomhed **AGERSKOV KRO**

V/PETER OTTE

Adresse Hovedgaden 3

Postnr./By 6534 Agerskov

CVR-nr. 64279211

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**21-03-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 01-11-2017	
Dato 25-11-2016	
Dato 27-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme. Vejledt virksomheden i at løfte alle fødevarer op fra gulvhøjde. Set pakning af "pensionist mad". Virksomheden har ved tilsynet optøning af svinemørbrad på køkkenbord, konkret vejledt om optøning af kød bør foregå på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, grovkøkken, anretter køkken, og køle- og frostrum. Følgende er konstateret: Emfang synlige fedtdråber ved emfang over komfur, dørkarm ved stor ny ovn er fedtet, lidt grå belægning inde i isterningemaskinen, samt hætteopvaskemaskine i kursusafdelingen står med gammelt snavs på indersiden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, køl og frost, grovkøkken. Ok. Ingen anmærkninger. Komfur i køkken fremstår meget slidt, virksomheden fortæller at det udskiftes i indeværende måned. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation af udført



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **AGERSKOV KRO**

V/PETER OTTE

Adresse Hovedgaden 3

Postnr./By 6534 Agerskov

CVR-nr. 64279211

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrol for varemodtagelse, opbevaring på køl/frost, opvarmning, nedkøling og varmholdelse for de sidste 3 måneder og frem til d.d.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Vejledt virksomheden i at finde et mere synligt sted at ophænge dette.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

21-03-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)