

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, 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

26-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	31-10-2018	
Dato	10-07-2018	
Dato	09-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir, opbevaringstemperatur, overdækning og adskillelse i kølerum og frostrum. Kontrolleret opbevaring af tørvarer på lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for buffet, herunder tidsstyring, genanvendelse af fødevarer samt der anvendes langt bestik. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af tørret bønner herunder udvanding/iblødsætning og lang kogning for mindre indhold af lektiner i bønner og kikærter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af tørvarerlager og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for tilsætningsstoffer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra januar 2019 og frem til dags dato. Generelt vejledt om at risikoanalysen skal være tilpasset virksomhedens aktiviteter, herunder mere beskrevet procedure for sous vide.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

