

# Kontrolrapport



Virksomhed **Rold StorKro**

V/Jørgen Pedersen og Lars Kæp Jensen

Adresse Vælderskoven 13

Postnr./By 9520 Skørping

CVR-nr. 25434560

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

**07-05-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 25-10-2018	
Dato 09-11-2017	
Dato 23-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Skadedyrssikring af følgende lokaler:vareindlevering,

affaldshåndtering, udendørsområde, kontrol af insektnet for

vinduer i produktions område-OK. Vejledt konkret om

affaldshåndtering i fødevarer produktions område, vedr. låg på skraldespande eller skift ved 2/3 fyldte affaldssække.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set

stikprøvevis kontrol af varemodtagelse, temperatur kontrol af

køl/frys, opvarmning/nedkølning af fødevarer samt rengøring

for perioden: 26.10.2018-d.d.-OKFølgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan.Vejledt konkret om Risikoanalyse samt egenkontrol

på Sousvide(tid/temp.), samt langtidsstegning(Tid/temp.),

rygning af fisk(indfrysning temp./tid)

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens

fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er

dækkende for virksomhedens aktiviteter-OK Sousvide er tilføjet

risiko af tilsynsførende under tilsynet.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed