

# 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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<b>09-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-11-2018	
Dato 04-05-2018	
Dato 27-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken og konditori, produktionsflow i køkken og tjenergang, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder i køkken og på lager, adskillelse og tildækning af fødevarergrupper på køl, holdbarhedsstyring af anbrundte fødevarer på køl, samt gennemgået mundtlige procedure for røgning af laks og affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af tjenergang med bordoverflader og isterningsmaskine, køkken med bordoverflader, håndvask, emfang, isterningsmaskine, køleskabe og køleskabe og fryserer på lager. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken med bordoverflader, håndvask, isterningsmaskine og opvaskemaskine samt tjenergang med isterningsmaskine og bordoverflader.

Virksomheden har redegjort for kommende vedligeholdelse af konditori sidst på året 2019, ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Skadedyrssikring af fødevarerlokaler.

Følgende er konstateret: Virksomhedens fordelingsgang mellem køkken og tjenergang fremstår ikke tilstrækkelig



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Falsled Kro A/S**

---

---

---

Adresse Assensvej 513

---

Postnr./By 5642 Millinge

---

CVR-nr. 37153672

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skadedyrssikret. I fordelingsgangen er der fire døre. To ud til det fri, en ind til køkken og en ind til tjenergangen. De to døre ud til det fri er ikke skadedyrssikret, da dørene ikke lukker tæt. Endvidere fremstår gulvet af brosten, da mellemgangen er bygget mellem to ydermure. Døren fra mellemgangen ind til tjenergangen slutter ikke tæt for oven og døren gaber for neden. Døren ind til køkkenet slutter ikke tæt for neden, da døren fremstår slidt ind til karmen. Virksomheden oplyser, at det er prioriteret, at dørene skadedyrssikres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om sikring mod skadedyr. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til skadedyrssikring og forebyggende skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, sikker varmebehandling, nedkøling og indfrysning af fersk fisk fra januar 2019 til dags dato. Virksomheden har redegjort for at kritiske kontrolpunkter overvåges dagligt og dokumenteres 1 gang ugeligt, ingen anmærkninger. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---