

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 | 2 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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 | |
| 16-08-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 20-06-2019 | |
| Dato 09-05-2019 | |
| Dato 09-11-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkkenen, opbevaringstemperatur i køleskabe i køkken og på depotlager, adskillelse og tildækning mellem fødevarergrupper på køl, samt gennemgået procedurer for varemodtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkkenet med bordoverflader, køleskabe, opvaskeafdeling samt kølerum i depotrum med opbevaring af grøntsager. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af kølerum, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskærpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: Virksomhedens køkken og tjenergang fremstår ikke sikret mod skadedyr. Køkken og tjenergang er forbundet via mindre fordelingsgang med en dør hver. I fordelingsgangen er der yderligere to døre, begge ud til det fri, en dør til hver side af bygningen. De to døre ud til det fri slutter ikke tæt. Den ene dør sidder skævt, hvilket påvirker at den gaber for oven. Samme dør slutter ikke tæt til brosten forneden. Den gaber ca. 1 cm over brostensunderlaget hvor lys udefra kan ses under døren. Den anden dør ud til det fri slutter

Kontrolrapport

Virksomhed **Falsled Kro A/S**

Adresse Assensvej 513

Postnr./By 5642 Millinge

CVR-nr. 37153672

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

heller ikke tæt for neden. Her er det også muligt at se lys under døren. Hverken døren til køkken eller døren til tjenergang slutter tæt for neden. Begge døre gaber over gulv og fremstår slidt. Ved daglig produktion er døre fra tjenergang og køkken bundet op, sådan at der altid er direkte adgang gennem fordelingsgang. Dørene ud til det fri bruges også dagligt under produktion, men er som udgangspunkt lukkede. Når personalet går hjem, lukkes begge døre til henholdsvis køkken og tjenergang. Lignende forhold blev ved kontrolbesøg d. 9 maj 2019 konstateret som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har bestilt tømmer og der bliver opsat nye døre ud til det fri inden for 14 dage.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Generelt vejledt om sikring mod skadedyr. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til opsætning af fejlliste eller gummiliste på døre ud til det fri, indtil dørene endeligt udskiftes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og sikker varmebehandling under 75 grader fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på diverse fødevarer via følgesedler fra dansk registreret leverandør, Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for deres sporbarhedssystem, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om sporbarhedssystem.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastbøtter med låg. Generelt vejledt om fødevarekontaktmaterialer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

16-08-2019

Dato