

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Døstrup kro**

Adresse Landevejen 33

Postnr./By 6780 Skærbæk

CVR-nr. 40191453

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>18-03-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-02-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-10-2021	
Dato 14-09-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgevingen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Bødeforlæg 7500 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har gastrobakke med hele rødspætter stående i køleskab. Temperaturen på hele rødspætter er målt med indstikstermometer til 4.5 grader. Opbevaringstemperatur i køleskabet blev målt til 5.1 grader med luftføler.

I andet køleskab blev temperaturen målt til 7.2 grader med luftføler. I køleskabet blev der opbevaret mælk, fløde, færdig bearnaisesauce samt smør. Målingerne er foretaget med Fødevestyrelsens kalibrerede termometer. Virksomheden har kasseret fisken under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi plejer at tage fisken direkte fra frost.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Døstrup kro**

Adresse Landevejen 33

Postnr./By 6780 Skærbæk

CVR-nr. 40191453

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: I køleskab i produktionsområde står der en gastrobakke med færdig tilberedt stegt flæsk. Lige over ligger der en fersk svinemørbrad hvor der er afdryp af kødsaft. I gastrobakke med færdig tilberedt bløde løg med en svinekam lagt ned i. Der er ligeledes formodet kødsaft ved løgene. På tørvarer lager står der flere kasser med bagte småkager direkte på gulvet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi begynder at bruge lukkede beholdere til opbevaring.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Bødeforlæg 7.500 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: Der er dryp af fedt fra fra kanter og filter på emfang lige over komfur hvor der tilvirkes mad. Køleskab i barområde er der vækst af formodet skimmel på flasker samt beskidt i bunden af køleskab med rester af drikkevarer, hvor der ligeledes er vækst af formodet skimmel. Køleskab i produktionsområde ligger der kondensvæske i bunden med dryp af kødsaft. Andet køleskab er der indtørret kødsaft opsprøjt på døren og gummilister. Vindueskarme i køkkenet fremstår med beskidt med rester af fødevarer. Kaffeautomat i barområde fremstår mangenfuldt rengjort, særligt omkring dyse hvor kaffen kommer ud. Forside af ovn fremstår beskidt udvendigt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver gjort rent med det samme.

Det er foretaget fotodokumentation på forholdene som er forevist virksomheden under tilsynet.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

18-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift