

Kontrolrapport

Virksomhed **Kent's Madhus Sulsted kro**

Adresse **Holtevej 10**

Postnr./By **9381 Sulsted**

CVR-nr. **38861093**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-10-2018	
Dato	04-10-2017	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Der er tilstrækkelige antal vaske i køkken, og den ene vask benyttes kun til håndhygiejne. Der er sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved denne vask.

Personalet toilet er hensigtsmæssigt placeret. Gennemgået virksomhedens produktions flow, samt procedure for nedkøling af store portioner fødevarer. Vejledt generelt om regel hertil.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken. OK.

Virksomheden er vejledt om at øge frekvens for periodisk rengøring i nogle områder i køkken, såsom væg under opvaskevask og andre vægge ved gulvhøjde. Virksomheden var under tilsyn i gang med rengøringen. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af overflader i køkken, hvor der håndteres og opbevares fødevarer, herunder alle stålborde, samt gulv, loft, vægge, kølerum, frostrum, og opvaskeafdeling, samt lager udenfor med emballerede drikkevarer og en kummefryser. Følgende er konstateret: Fugeliste er defekt i et område langs gulv inde i kølerum. Enkelte gulv klinker ved indgang til opvaskeafdelingen og ved udgang til baren er knækket. Fugeliste langs gulv under opvaskevask og omkring kølerum/frostrum i køkken fremstår i sort farve. Gulv på lager udenfor fremstår af ubehandlede betongulv. Maling på røremaskines armatur er begyndt at



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kent's Madhus Sulsted kro**

Adresse **Holtevej 10**

Postnr./By **9381 Sulsted**

CVR-nr. **38861093**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skalle. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regel for vedligeholdelse af fødevarevirksomheder. Vejledt om evt. brug af vedligeholdelsesplan i egenkontrol ved planlægning af vedligeholdelse.

Kontrolleret at termometer, der måles kernetemperatur i fødevare er velvedligeholdet. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risiko analyse for vedligeholdelse af lokaler, udstyr og inventar, som en del af risiko analyse blanket nr. 6 fra Fødevarestyrelsen. OK.

Kontrolleret endvidere dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling i 2019. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-08-2019

Dato