

Kontrolrapport

Virksomhed **Røgind Kro**

Adresse **Herningvej 109**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **64138812**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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

14-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	08-05-2019	
Dato	31-05-2018	
Dato	27-03-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer og gode arbejdsgange for tilberedning af ænder er kontrolleret.

Virksomheden redegjorde herfor, herunder gennemstegning af ænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens håndtering ved buffétservering af fødevarer. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Fliser, rørføringer, hylde, hyldeknægte, ben og understel under lang køkkenbord samt ben og understel på komfur er snavset. Overflader er fedtede og snavs sætter sig heri. Desuden drypper det med fedt fra hyldens underside ned på rene redskaber og service. Langs kanter på hylde på lille bord hvorpå røremaskine er placeret er der ansamling af snavs. På underside af den ene reol i kølerum er der skimmelvækst. Plade hvorpå isternmaskine står er snavset. Malede karme, særligt ved kontaktflader har mørke snavsede belægninger. På stikkontakter er der ansamling af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Røgind Kro**

Adresse **Herningvej 109**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **64138812**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fastgroet snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Følger straks op herpå.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Fotodokumentation er taget.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra uge 20 - 2019 til dags dato.

Følgende er konstateret: Dokumentation af nedkøling er ikke foretaget i enkelte uger og er ikke dokumenteret korrekt nogle få gange. Virksomheden redegjorde for misforståelse og følger op herpå.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-11-2019

Dato