

Kontrolrapport



Virksomhed **LÅSBY KRO OG HOTEL ApS**

Adresse **Hovedgaden 49**

Postnr./By **8670 Låsby**

CVR-nr. **36534540**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

13-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-12-2019	
Dato	30-04-2019	
Dato	09-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter, herunder udportionering i mindre portioner som nedkøles fra 65°C til 10 °C på max 3 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I både kød- og grøntkølerum er der belægning af støv på afskærmningsristen ved blæseren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om øget rengøringsfrekvens

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer, virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling og virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer i perioden maj 2021 til dags dato. Virksomheden er vejledt og introduceret for brug af værktøjet SiTTi (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling) på <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>. Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SiTTi-værktøj bruges.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk