

# Kontrolrapport

Virksomhed **Reersø kro**

Adresse **Strandvejen 46**

Postnr./By **4281 Gørlev**

CVR-nr. **28896778**

| 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                          |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

**23-11-2021**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 27-10-2021 |  |
| Hygiejne: Vedligeholdelse |            |  |
| Dato                      | 29-06-2021 |  |
| Hygiejne: Rengøring       |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Spande i kølerum i gård, er blevet tildækket og alle fødevarer er opsat på hylder. Fødevarer i frostrum var fjernet fra gulv og opsat på hylder.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på bødeforlæg fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rum hvor levende ål går i bassin fremstår med rene gulve, vægge og lofter. Udstyr og spækbræt er rengjort.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på bødeforlæg fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af rum hvor levende ål går i bassin, herunde gulve, vægge og lofter. Der er bl.a. blevet lagt ny belægning på gulv og malet på træværk.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en procedure for håndtering og aflivning af ål. Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for aktiviteterne varemottagelse, opbevaring,



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Reersø kro**

Adresse Strandvejen 46

Postnr./By 4281 Gørlev

CVR-nr. 28896778

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

23-11-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)