

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vesløs Kro v/Lasse Bech**

Steinbrenner

Adresse **Vesløs Stationsvej 25**

Postnr./By **7742 Vesløs**

CVR-nr. **41558156**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	1

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. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	22-09-2020	
Dato	09-12-2019	
Dato	19-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med kontrolkampagnen "Kontrol af fiskeparasitter"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af ferskfisk. Virksomheden oplyser at de ved modtagelse kontrollere kvaliteten af fisken (stikprøve) herefter indfryses den fersk fisk ved -18 grader C. Når fisken skal bruges varmebehandles fiskene til min 75 grader C. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for varmebehandling af fersk fisk (min. 60 grader c i 1 min.).

Kontrolleret virksomheden procedure for visuel kontrol af fersk fisk. Virksomheden mangler dækkende arbejdsgange, men kan redegør mundtlig for visuel kontrol af fisken. Ingen anmærkninger. Vejledt om kontrol for synlig parasitter i fisk herunder at virksomheden bør have en dækkende procedure. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for sikring af parasitdrab ved produktion af spiseklare fiskevarer.

Virksomheden anvender generelt fersk fisk som varmebehandles til min 75 grader C. Kontrolleret virksomheden risikoanalyse for varmebehandling. Følgende er konstateret: Varmebehandling af fisk en ikke udpeget som et kritisk kontrolpunkt, men de har en dækken mundtlig procedure. Forholdet vurderes under de foreliggende

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vesløs Kro v/Lasse Bech**

Steinbrenner

Adresse Vesløs Stationsvej 25

Postnr./By 7742 Vesløs

CVR-nr. 41558156

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om risikoanalyse/kritisk kontrolpunkter herunder varmebehandling af fisk.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på Skrubbeilet i følge faktura fra 16-11-2022. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

17-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk