

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Filskov Kro**

Adresse **Amtsvejen 34**

Postnr./By **7200 Grindsted**

CVR-nr. **30703774**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**14-04-2023**



## Tidligere kontrol

Dato 05-02-2020	
Dato 22-07-2019	
Dato 18-12-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen sker på baggrund af et kontrolspor med fokus på nedkøling. Virksomheden har fået fremvist

retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: opbevaring af fødevarer opbevaret på køl

herunder kontrolleret temperatur af fond, sauce og puré fra

tidligere produktion som er nedkølet. Virksomheden oplyser at

der altid om portionere i tyndt lagt til mindre beholder for at

kunne lave en hurtigere nedkøling af varmt mad. Nedkølingen

sker altid i kølerum hvor der er tilstrækkelig god plads hvor der kan cirkulere koldt luft omkring fødevarerne.

Virksomheden har redegjort for procedure af tilstrækkelig

hurtig nedkøling samt fremvist funktionsdygtig

indstikstermometer. Virksomheden kender til

fødevarestyrelsens online nedkølingsværktøj SITTI.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en dækkenden

risikoanalyse for nedkøling har udpeget dette som et

kritiskkontrolpunkt og fastsat en ugentligt frekvens for

dokumentation heraf.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

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