

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fur Færgekro**

Adresse **Stenøre 8**

Postnr./By **7884 Fur**

CVR-nr. **38392956**

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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	12-04-2022	
Dato	22-06-2021	
Dato	11-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader bl.a. stege og sauce herunder korrekt brug af termometer. Saucer nedkøles i spande ca. 4 liter pr. spand, som sættes på frost efter kort afkøling. Under nedkøling foretages omrøring i saucen, og stege nedkøles i kølerum. Temperatur måles efter 3 timers nedkøling. Kontrolleret temperatur i kølerum og fryser. Vejledt konkret om brug af SITTl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum. Følgende er konstateret: Der er sort snavs på beskyttelsesgitter på fordamperanlæg i kølerum. Virksomheden har fremvist dokumentation af 28. april 2023 for service med rengøring af fordamperanlæg fra kølevirksomhed. Beskyttelsesgitter er rengjort under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 3 timer. Vejledt

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 **Fur Fægekro**

Adresse **Stenøre 8**

Postnr./By **7884 Fur**

CVR-nr. **38392956**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om ændring af nedkøling fra 3 til 4 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af nedkøling fra uge 5 til og med uge 17 i 2023. Vejledt konkret om dokumentation for alle typer af varmebehandlede fødevarer der nedkøles.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

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

02-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk