

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKRØBELEV GODS ApS**

Adresse **Skrøbelev Hedevej 4**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **36021403**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
22-04-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 12-04-2024	
Dato 19-05-2021	
Dato 22-01-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at kølekæden ikke må afbrydes. Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøgets start (ca. kl. 16.00) står der på køkkenbordet en bøtte med rejer i lage ca. 900g drænet vægt målt med indstiktermometer til 14,6 grader virksomheden oplyser at rejerne har stået ude på bordet uden køl siden frokost servering kl 15.15, hvor rejerne blev brugt til 2 æggemadder. Beholderne med rejerne henstår passivt i køkkenet under kontrolbesøget, virksomheden oplyser at deres frokostservering er overstået og at rejerne var tiltænkt til dagen efter. Virksomheden smider produkterne ud med det samme. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider dem ud nu. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt generelt om reglerne vedrørende brud på kølekæden. Vejledt konkret om anvendelse af 3 timers rettesnoren, herunder at kølekrævende fødevarer ikke bør være udenfor køl i mere end 3 timer, inklusiv tid til tilberedning og anretning, med mindre virksomheden med en risikovurdering kan vise, at det ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk