

Kontrolrapport



Virksomhed **Erik Menveds Kro**

Adresse **Østergade 2**

Postnr./By **5400 Bogense**

CVR-nr. **29400989**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	16-10-2017	
Dato	16-06-2016	
Dato	31-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder i køkken, temperaturkontrol af køleenheder samtopbevaring og adskillelse af fødevarer i køle og fryseenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for afskylning af opvask, virksomheden har siden sidste kontrolbesøg fået etableret et aflukket lokale bag køkken til afskylning af opvask, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af isterningemaskine. Følgende er konstateret: Isterningemaskine har lettere ansamling af kalk samt begyndende gule belægninger på lameller. Virksomheden vil få den rengjort hurtigst muligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om øget rengøringsfrekvens af isterningemaskine

Kontrolleret rengøring af opvaskemaskine samt produktionsborde, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lokale bag køkken, virksomheden har siden sidste kontrolbesøg etableret et aflukket lokale, hvor der håndteres afskylning af opvask samt opbevaret emballerede fødevarer i køleskabe, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed Erik Menveds Kro

Adresse Østergade 2

Postnr./By 5400 Bogen

CVR-nr. 29400989

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender Fødevarestyrelsens eksempel på risikoanalyse. Virksomhedens risikoanalyse er utilstrækkelig for aktiviteten nedkøling, men kan mundtlige redegøre for deres procedurer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at risikoanalyse skal være dækkende for den relevante aktivitet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-07-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift