

Kontrolrapport



Virksomhed Ølsted Kro & Hotel ApS

Adresse Hovedgaden 16

Postnr./By 3310 Ølsted

CVR-nr. 63671517

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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

17-12-2018



Tidligere kontrol

Dato	25-06-2018	
Dato	24-10-2017	
Dato	28-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder

opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis

maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er

kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der

opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser.

Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter,

til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af køkken, herunder ovn, komfur,

udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt

øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for

tilstedeværelsen af godkendte rengørings og

desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med

skyllevandstemperatur på over 80 grader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken herunder lokaler,

inventar, maskiner og redskaber samt lager.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om

personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Ølsted Kro & Hotel ApS**

Adresse **Hovedgaden 16**

Postnr./By **3310 Ølsted**

CVR-nr. **63671517**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sygdomme. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens personale er oplyst om regler og gode arbejdsgange for de områder de er sat til at arbejde med.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der oplyses med skiltning at information om allergener i virksomhedens produkter, kan oplyses ved henvendelse til personalet



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

17-12-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk