

Kontrolrapport



Virksomhed **Fangel Kro-Hotel APS**

Adresse **Fangelvej 55**

Postnr./By **5260 Odense S**

CVR-nr. **30708644**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	23-06-2021	
Dato	18-01-2018	
Dato	21-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder, procedure for håndtering af kartofler der har været serveret for kunder - virksomheden oplyser, at kartoflerne bliver serveret i skåle så kunder selv kan tage, rester der kommer tilbage til køkkenet bliver kasseret.

Følgende er kontrolleret: Opbevaring af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer flere kasser og plastspande med fødevarer direkte på gulv i kølerum og i fryserum med mulighed for kontaminering hvis disse efterfølgende placeres på køkkenborde.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr og inventar herunder emfang og komfur i køkken samt renholdelse af beholder til virksomheden anvender til køkkenredskaber samt renholdelse af vaskbare overflader i køkken herunder bl.a. vægge og gulve. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Fangel Kro-Hotel APS**

Adresse **Fangelvej 55**

Postnr./By **5260 Odense S**

CVR-nr. **30708644**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer, opvarmning - varmholdelse - nedkøling af fødevarer.

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

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens anvendelse af plastmateriale der kommer i direkte i berøring med fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender store plastsække til overdækning af store røde plastkasser der står i kølerum og fryserum der ikke er beregnet til direkte kontakt emd fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for anvendelse af plastmaterialer i en fødevarevirksomhed.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-09-2021

Dato