

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Munkebo Kro**

Adresse Fjordvej 56

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 36061359

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.	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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-05-2018	
Dato 08-11-2017	
Dato 15-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask med engangstørring, opbevaringstemperatur i køle og fryseenheder, adskillelse af rå og spiseklar fødevarer, tildækning af fødevarer på køl, procedure for røgning af fødevarer og procedure for langtidsstegning af kød ved temperatur under 75 grader.

Generel vejledt om regler for røgning af fødevarer, samt gode arbejdsgange i forbindelse med røgning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: hylder, melbeholdere, bordoverflader i bageri, bradepander og fade, emfang, kaffemaskiner, hylder og gulve på tørvarelager, plastiklameller i fryser og lofter, hylder og blæser i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: to nye køleskabe i køkken.

Generel vejledt om reglerne for indretning i virksomheden og placering af udstyr, samt konkret vejledt med løsningsforslag til placering af røgeovn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 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 **Hotel Munkebo Kro**

Adresse Fjordvej 56

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 36061359

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandling ved temperatur under 75 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for tid og temperatur, varmeholdelse, varmebehandling og nedkøling fra juli 2021 til dags dato.

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

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.

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

Fødevarestyrelsen

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

23-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk