

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slukefter Kro ApS**

Adresse **Tøndervej 16**

Postnr./By **6500 Vojens**

CVR-nr. **38735675**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

16-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	23-03-2023	
Dato	06-02-2023	
Dato	24-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 22. august 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg på 15.000 kr fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden er under renovering af deres store køle og fryserum og benytter derfor deres grønsags kølerum som primær køleenhed. Under tilsynet var køleblæseren frosset til, hvilket forhindrer dens kølefunktion, så lufttemperaturen i kølerummet kom op på 12.8 grader (målt med fødevarestyrelsens kalibrerede lufttermometer). Kerne temperaturen blev efterfølgende målt på følgende fødevarer (med Fødevarestyrelsens kalibrerede indstikstermometer):

Fersk mørksej: 9.9 grader.

Flæskerullepøle: 12.4 grader

sønderjysk spegepølse: 13.3 grader.

Kølerummet indeholdte følgende fødevarer med

temperaturopbevaringskrav:

20 kg fersk mørksej,

5 pakker af 1,78 kg flæskerullepøle.

2 pakker af 2 kg saltkøds pålæg.

2 pakker af 2 kg sønderjysk spegepølse.

6 pakker af 500g leverpostej.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Slukefter Kro ApS

Adresse Tøndervej 16

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 38735675

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

en liter kød rester.

Virksomheden kassere produkterne under tilsynet.

Billeder er taget under tilsynet og er fremvist virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vores kølerum var under renovation og vores reserve kølerum stoppede med at fungere, det er vi selvfølgelig kede af og vi får styr på det med det samme.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. målt opbevaringstemperatur i fryseenheder indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav.

Virksomheden har gennemgået optøgning og tilberedning af stege.

Vejledt virksomheden generelt i at fødevarer skal være løftet fra gulvet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: bordplader i produktionsområde, hylde i køle og fryseenheder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra perioden 01-04-2023 til dags dato.

Virksomheden har gennemgået deres vedligeholdelses plan.

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

16-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk