

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKRØBELEV GODS ApS**

Adresse **Skrøbelev Hedevej 4**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **36021403**

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.	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	19-05-2021	
Dato	22-01-2021	
Dato	04-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af køle og ikke kølekrævende fødevarer, stikprøvevis målt temperaturer i køle enheder, samt procedure for varmebehandling til 75 grader og nedkøling fra 65-10 grader på 4 timer.

Vejledt generelt om reglerne håndvaske faciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: i kølerummet lags kanter og i hjørnerne er der sorte belægninger, virksomheden oplyser at det får de gjort rent med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken herunder borde, opvasker, emfang, ovn samt hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om skadedyrsikring
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKRØBELEV GODS ApS**

Adresse **Skrøbelev Hedevej 4**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **36021403**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra januar 2024 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside [<https://www.skrobelevgods.dk/>].

Vejledt om regler for offentliggørelse af kontrolresultater på andre digitale platforme. Retningslinjerne er beskrevet i kapitel 10 i "Vejledning om offentliggørelse af kontrolresultater på fødevareområdet".

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

12-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk