

Kontrolrapport



Virksomhed **PN SKOEMAGERKROEN ApS**

Adresse Landevejen 4

Postnr./By 4060 Kirke Såby

CVR-nr. 32658474

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 03-12-2020	
Dato 19-06-2019	
Dato 25-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og

opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden rengør overflader og kritiske punkter med vand og sæbe. Virksomheden anvender ikke godkendt desinfektionsmiddel.

Vejledt generelt vedrørende desinfektionsmidler godkendt af Fødevarestyrelsen, samt anvendelse af klorholdige desinfektionsmidler til nulstilling af køkken i tilfælde af medarbejdere der er syge med symptomer på fx norovirus.

Uddannelse i hygiejne: Vejledt generelt om reglerne for instruktion af medarbejderne herunder risiko for direkte og indirekte smitekilder til fødevarerbårne sygdomme f.eks. Roskildesyge.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift