

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **NØRRE VISSING KRO I/S**

Adresse Låsbyvej 122

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 30638948

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	2
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>20-08-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-06-2025	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 13-03-2023	
Dato 19-07-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt opbevaringstemperatur i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Bødeforelæg fremsendt på 10.000 kr.

Følgende er konstateret:

I lagerlokale med fødevarer og udstyr overfor kølerummet ses der sorte indtørrede belægninger på gulvet, støv og døde insekter under reoler og indtørrede fødevarerester og mørke belægninger på røremaskine. På dør ind til kølerummet ses der sorte skimmelignende belægninger på gummilisten hele vejen rundt samt på kanten rundt om døren, rundt om håndtag og på hængsler på lågen. Inde i kølerummet ses der sorte og grå belægninger på stikdåse under hylde.

I køleenhed i mellemgang ses der sorte skimmelignende belægninger på gummilisten i bunden og på langsiden, og inde i venstre øverste hjørne i køleenheden ses der sorte belægninger.

I produktionsområde ses ben på produktionsborde, køleenheder, ovne og komfur med fedtede mørke og gule belægninger. På væg under vask til opvask ses der mørke belægninger imellem og på rørføringen. På gummilister i

Fødevestyrelsen

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

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **NØRRE VISSING KRO I/S**

Adresse Låsbyvej 122

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 30638948

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

køleenheder ses der flere steder sorte skimmellignende belægninger. På gulv under køleenhed ved siden af komfuret samt køleenhed med vin ved siden af, ses der massive sorte belægninger, støv og gamle produktrester. Affaldsstativer, rulle vogne og rullestik ses med indtørrede sorte og gule belægninger.

Virksomheden oplyser at alle forholdene blev rengjort efter sidste kontrolbesøg, og at der vil blive igangsat nye rengøringsprocedurer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil gøre alt for at udbedre de ting som bliver påpeget, fordi det er en del af vores filosofi at der skal være rent og vedligeholdt.

Vejledt generelt om regler for rengøring.

Fotodokumentation optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er delvist bragt i orden.

Følgende er kontrolleret: Vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har siden sidste kontrolbesøg fået malet og udbedret alle vægge og lofter, sat nye gummlister i nogle køleenheder, udbedret revner og huller i gulve i produktionsområder og malet hjul på rulle vogne til mel og holder til husholdningsfilm på væg. Der ses fortsat flere gummilister i køleskuffer, der er itu, og der ses rust på mange rulle vogne, rullestik og affaldsstativer. På den store køleenhed i mellemgang ses gummilisten itu. Gulv i lagerlokale med fødevarer og udstyr ses med små fordybninger og afskallende maling. Blæseenhed i kølerum ses med afskallende maling inde bag gitrene, og der ses rustdannelse på to af gitrene. Hylder i produktionsområde, hvor der opbevares rent service, ses laminatoverfladen revnet på de fleste forkanter, hvor rått træ buler ud.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil gøre alt for at udbedre de ting som bliver påpeget, fordi det er en del af vores filosofi at der skal være rent og vedligeholdt.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse, og vejledt konkret om løsningsmuligheder og

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

20-08-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

