

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gamle Kro**

Adresse Slotsgade 6

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 29107645

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
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.	1
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 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	
10-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 22-09-2020	
Dato 28-07-2020	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 06-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, opbevaringstemperatur af fersk fisk. Virksomheden har gjort rede for nedkølingsprocedurer.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt: 15.000 kr

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum konstateres skimmellignende belægning på hyldeundersider, ved samlesteder, på flasker, ved siden af ventilator på loft, på vognstativ, belægning på gulv under hylder hvor der optøes fødevarer ses vand dryppe ned, indvendige samlingspunkter ved isterningemaskine omkring lamellerne fremstår med kalkophobninger og sorte belægninger.

Der er taget fotodokumentation og gennemgået med virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vil blive bragt i orden. Vi gør rent i aften.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Baglokaler, hvor der står fryserum og kølerum samt lager. Følgende er konstateret: Der skrælles kartofler i hjørne af lokale, der står en isterningemaskine og virksomheden oplyser, at der hakkes fersk kød i kødhakker. Loftet er bestående af troldekt.



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

