

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gamle Kro**

Adresse Slotsgade 6

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 29107645

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	
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	
02-09-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 24-06-2021	
Dato 10-12-2020	
Dato 10-11-2020	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, herunder opbevaringstemperatur og tildækning af letfordærlige fødevarer på køl. Særskilt køleskab til opbevaring af fersk fisk. Virksomheden har fremvist IR- og indstikstermometer og redegjort for temperaturkontrol af kritiske kontrolpunkter. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og lager, herunder stegeområde, ovne, kølefaciliteter, kølerum, opvaskeafdeling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidler (servietter og spray) og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Konstateret at desinfektionssprayet ikke kan findes på listen over godkendte desinfektionsmidler. På spraydåsen står at det er levnedsmiddelgodkendt. Vurderet som bagatel. Vejledt generelt om desinfektionsmidler, herunder journalnr. af desinfektionsmidler. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel vedligeholdelse af inventar, herunder gummilister i kølerum/skuffer. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

