

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

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	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>02-09-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-09-2021	
Dato 24-06-2021	
Dato 10-12-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Gennemgået procedure ved håndtering af rester som genanvendes. Kontrolleret produktionsflow herunder adskillelse af fersk kød, grøntsager og tilberedt mad. Set opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer på køl og frost samt opbevaringstemperatur på køl. Følgende er konstateret: Håndvask står ved siden af kølemontre med utildækket skårede grøntsager. Der ses opsprøjt fra vand på siden af montren. Virksomhed har opsat afskærmning men det vurderes ikke som tilstrækkelig. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt renholdelse af køkken herunder overflader samt køle- og fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af varemodtagelsesdør ved indgang til opvaskerum samt baglokale.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indvendig og udvendig vedligeholdelse af køle og fryseenheder herunder at gummilister og hylder fremstår glatte og rengøringsvenlige.

Fødevestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Gamle Kro**

Adresse Slotsgade 6

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 29107645

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden juni 2022 til dags dato.

Virksomheden har redegjort for styring af løbende vedligeholdelse. Set vedligeholdelseslog for 2022.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

02-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift