

Kontrolrapport



Virksomhed **Nyhavns Kroen**

Adresse Nyhavn 47, st.

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 33876238

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
16-05-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 15-11-2016	
Dato 08-06-2016	
Dato 03-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Barkøleskab har under besøget svært ved at holde 5 grader, da det bliver åbnet og lukket ofte. Der er nogle liter mælk i køleskabet, som virksomheden vælger at kassere med det samme, da de opdager at køleskabet ikke kan overholde de 5 grader.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om mulighed for at opbevare mælk andetsteds.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader i køkken, opvaskemaskine, inde i køleborde.

Følgende er konstateret: Bagerst på gulv under 2 x inventar i køkken er gulvet klistet med gammelt skidt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at der er bestilt

udbedring, således at områderne bliver nemmere at rengøre

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader samt gummilister i køle-fryseenheder. Følgende er konstateret: Dørkarm i køkken er

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport

Virksomhed **Nyhavns Kroen**

Adresse Nyhavn 47, st.

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 33876238

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

flosset og et mindre område tapet er skallet af hvor der skæres brød i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse fra januar 2017 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: torskefilet. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR. OK.