

# Kontrolrapport

Virksomhed **DEN GAMLE GRÆNSEKRO**

V/LARS BO ANDERSEN

Adresse Koldingvej 51

Postnr./By 6070 Christiansfeld

CVR-nr. 13146381

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>02-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-06-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 11-08-2016	
Dato 19-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforlæg på 10.000 kr er fremsendt. Fulgt op på indskærpelse fra forrige tilsyn.

Forholdet i det store kølerum i baggård er bragt i orden. Dog er forholdet ikke bragt i orden i det lille kølerum ved køkken.

Følgende er konstateret: I det lille kølerum hænger der kondensdråber fra rør og ventilator. Under ventilator står der utildækket gryde med fond og under rør står der tallerkener med fødevarer som er tildækkede, men der er kondensvand oven på film. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Det bliver bragt i orden. Fotodokumentation taget. Vejledt om, at fødevarer skal opbevares hygiejnisk forsvarligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i kølerum og frostrum.

Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask. Vejledt om, bekæmpelse af fluer. Ved kontrol er der mange fluer i produktionslokaler.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskærpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: Kasser med udstyr som er placeret under produktionsbord i kold afdeling er beskidt. Der ligger fødevarerester i kageform og nogle af springformene sidder der rester på. Fra emfang hænger der fedtdråber. Enkelte fliser

# Kontrolrapport

Virksomhed **DEN GAMLE GRÆNSEKRO**

V/LARS BO ANDERSEN

Adresse Koldingvej 51

Postnr./By 6070 Christiansfeld

CVR-nr. 13146381

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

under borde beskidt. Gulv i kælderlokale beskidt. Ventilatorriste i lille kølerum beskidt. Ventilatorriste i frostrum ved køkken beskidt. Lamper i loft i køkken beskidte og fedtede

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver bragt i orden.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om rengøring. Fotodokumentation taget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Lokaler og udstyr i Køkkenlokaler, kølerum, frostrum, depotrum.

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

Følgende er konstateret: Flere steder fremstår bordplader med rå træ. I lille kølerum er der begyndt vækst langs loft i fuge. Flere træspækkebrætter fremstår med revner. Loft i lille frostrum itu, fremstår med sprækker.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver bragt i orden.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Fotodokumentation taget. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse samt udarbejdning af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder virksomhedens egenkontrolprogram.

Set virksomhedens dokumentation for varmbehandling, modtagelse, opbevaringstemperatur, skyllevand i opvaskemaskine for de sidste 3 måneder.

Ydet konkret vejledning omkring opdatering af virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse. Så de tilpasses virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---