

Kontrolrapport

Virksomhed **RESTAURANT KANALKROEN ApS**

Adresse Gammel Brovej 20

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 36048174

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 28-06-2018	
Dato 04-05-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 09-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilstrækkelige faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og udsænkingsområde.

Kontrolleret forhold vedr. personaletoilet. Følgende er konstateret: Virksomheden har opsat skabe til arbejdstøj på toilet. Konkret vejledt om at personaletøjet skal opbevares i skabene, og at lågerne hertil skal holdes lukket.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Generelt vejledt om regler for opbevaring af fødevarer, herunder placering direkte på gulv i frostrum.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af vandrette produktbærende overflader, gulv samt køle-/fryseinventar. Følgende er konstateret:

Køle-/fryseinventar i køkkenet fremstår mindre renholdt.

Generelt vejledt om regler for renholdelse af inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af gulve og vandrette produktbærende overflader i køkken, ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligehold af hylde på lager, konkret vejledt om løsningsmulighed for vedligehold, herunder eventuel maling eller lakering af træhylder.

Kontrolleret vedligehold i opvaskeområde. Følgende er konstateret: Der er i loft over opvaskemaskine et større hul,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

55 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed RESTAURANT KANALKROEN ApS

Adresse Gammel Brovej 20

Postnr./By 4736 Karrebæksminde

CVR-nr. 36048174

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hvor isolering ligger frit. Konkret vejledt om løsningsmulighed for luk af dette. Virksomheden oplyser at de vil opsætte udluftning i stedet.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har mundtligt redegjort for vedligeholdelsesprocedurer, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling (herunder også sousvide) samt nedkøling og varmeholdelse for indeværende år.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-07-2019

Dato