

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TRANBJERG KRO**

V/BRIAN BOE

Adresse Tranbjerg Hovedgade 37

Postnr./By 8310 Tranbjerg J

CVR-nr. 17676695

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-02-2019	
Dato 03-12-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 13-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, herunder temperaturmåling i virksomhedens køleenheder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: I isterningemaskinen ses der massive sorte, grønne og hvide belægninger i hele beholderen i toppen, hvor isterningerne produceres. På blæseenheden i virksomhedens store kølerum ses der massive ansamlinger af støv på filteret. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får det hele gjort rent med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler for renholdelse og vejledt konkret om øget rengøringsfrekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TRANBJERG KRO**

V/BRIAN BOE

Adresse Tranbjerg Hovedgade 37

Postnr./By 8310 Tranbjerg J

CVR-nr. 17676695

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

holdes i god stand.

Følgende er konstateret: I lokalet, hvor der opbevares rent service i form af fade og skåle, som ligger i tæt forbindelse med virksomhedens køkken og hvor der på kontrolbesøget er åben dør ind til køkkenet, ses der sorte pletter og større sorte plamager på væggene, hvor skåle og fade er placeret lige op ad. Virksomheden oplyser, at der har været problemer med fugt efter en vandskade, og at væggene jævnligt vaskes ned. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder og vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udelukkende en risikoanalyse for varemottagelse og opbevaring af emballerede fødevarer, som kan opbevares ved rumtemperatur (blanket 1). Virksomheden har aktiviteterne: varemottagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer og fødevarer der kan opbevares ved rumtemperatur, opvarmning og nedkøling. Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for disse aktiviteter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Vejledt konkret om at virksomheden skal fastsætte frekvenser for dokumentation af virksomhedens kritiske kontrolpunkter samt dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater indenfor den fastsatte frekvens.

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

Fødevarestyrelsen

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

25-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk