

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Biersted Kro**

Adresse **Borgergade 5**

Postnr./By **9440 Aabybro**

CVR-nr. **35141006**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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

29-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaringstemperatur i køleskabe, kølerum, frostrum, fryser.

Følgende er konstateret: Opbevaringstemperatur i det store

køleskab er målt omkring 7,1°C. Display på køleskabet er

ustabilt under tilsyn. Virksomheden flyttede de letfordærlige

fødevarer til et andet køl. Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Kontrolleret endvidere der er facilitet til

håndhygiejne i køkken - der er en dobbeltvask, hvor der ene

vask anvendes til håndhygiejne.

Virksomheden er i øvrigt generelt vejledt om regler for

indretning af fødevarevirksomheder, bl.a. hvad der angår

placering af toiletter og forrum til toilet i forhold til transport af

fødevarer, placering af særskilt håndvask, buffet område, m.m.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret stikprøvevist renholdelse i

køkken, kølerum, rum med kartofler skræller. Vejledt konkret

om oftere rengøring af køleblæser og gulv i kølerum samt gulv i

rum med kartofler skræller. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af i køkken

og kølerum. Konstateret: Nogle overflader i køkken og kølerum

er ikke glatte, jævne og rengøringsvenlige, fx. hylder i kølerum,

overflader på skabene i køkken. Virksomheden har redegjort

for alle sine tiltag for vedligeholdelse/renovering af køkken,

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Biersted Kro**

Adresse **Borgergade 5**

Postnr./By **9440 Aabybro**

CVR-nr. **35141006**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som forventes i gang snarest.

Vejledt konkret om regel for vedligeholdelse af fødevarelokalerne. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden generelt vejledt om regel for skriftlige risiko analyse, som dækker virksomhedens fødevareaktiviteter, samt tilhørende egenkontrolprogram.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. Det indskræpes, at virksomheden senest på overtagelsestidspunktet skal anmelde ejerskifte til Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke meddelt ejerskifte til Fødevarestyrelsen. Overtagelsen var den 11. juni. Virksomheden har dog været lukket det fleste af juli måned.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt om oprettelse af P-nr. på adressen i forbindelse med anmeldelse af ejerskifte.

Fødevarestyrelsen

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

29-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk