

# Kontrolrapport



Virksomhed **Christianshøj Kroen v/Troels F.**

**Madsen**

Adresse Segenvej 48

Postnr./By 3720 Aakirkeby

CVR-nr. 34432740

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**05-07-2016**



## Tidligere kontrol

Dato 08-07-2015	
Dato 02-09-2014	
Dato 16-10-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse af planter fra den Bornholmske natur, herunder skovsyre.

Foretaget temperaturkontrol i køleenheder med fersk fisk, røget fisk, mejeriprodukter og snittede grøntsager, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret dybdetrimning af østersølaks. Kontrolleret produktions flow i køkkenet, samt adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger. Vejledt om, at bruge skema til dybdetrimning af østersølaks. Dokumentation for minimum en reduktion af østersølaksen på 30%. ved dybdetrimning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, røremaskine, spækbrædder, køle- og fryseenheder, vandbad, opvaskeområdet, opvaskemaskine og personalet toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøringsprocedurer mellem skiftende arbejdsprocesser. Kontrolleret rengøring af affaldsområder og at container er sikret mod skadedyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheder har



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

