

# Kontrolrapport



Virksomhed **Nymindegab Kro**

Adresse **Vesterhavsvej 327**

Postnr./By **6830 Nørre Nebel**

CVR-nr. **27192998**

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 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>22-09-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-07-2015	
Dato 04-09-2014	
Dato 19-03-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har oplyst hvilke spiselige planter og svampe, fra den lokale fauna, de anvender og servere på kroen.

Virksomheden har redegjort for håndtering og tilvirkning af sankede produkter, herunder varemottagelse, fastsættelse af holdbarhed og oprindelse. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde, tørvarelager, samt diverse kølefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenområde, tørvarelager, samt diverse kølefaciliteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko - analyse, herunder HACCP - plan.

Set virksomhedens risiko - analyse for giftstoffer i bær og svampe, gennemgået virksomheden for anvendelse af indsamlede bær og svampe, denne arbejdsangang er vurderet som sikker. OK.

Set virksomhedens dokumentation af varemottagelse, opvarmning og nedkøling samt registrere ring af diverse



**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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nymindegab Kro**

Adresse Vesterhavsvej 327

Postnr./By 6830 Nørre Nebel

CVR-nr. 27192998

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køletemperatur perioden juli - september 2016.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Vejledt om reglerne for novel Food, i forhold til anvendelse af nye fødevarer.