

Kontrolrapport

Virksomhed **Gerlev Kro**

Adresse Bygaden 4

Postnr./By 3630 Jægerspris

CVR-nr. 17336177

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 12-06-2017	
Dato 01-11-2016	
Dato 03-10-2016	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: virksomheden varmebehandler

oksebøffer portionsvis til 56 grader i sousvidekar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til håndvask, fødevarevask, samt opvask. Opdeling og temperatur i kølerum,

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: rengøring i opvasken, kølerum og

produktionsområde, herunder isterningemaskine

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret:

virksomheden mangler nedskrevne procedure for

varmebehandling

ved alternative temperature end 75 grader. Virksomheden

mangler en risikovurdering for den anvendte metode til

varmebehandling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden oplyser, at de tager kontakt til deres konsulent

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

