

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Cro'n**

v/Gitte Pedersen

Adresse Dronningensgade 29, st

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 31226570

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**17-05-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 30-05-2017	
Dato 12-10-2016	
Dato 16-04-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: En bræmme i bordplade under et hævebord og imellem en køleenhed fremstod med synlig snavs, forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af skur i baggård samt kælderlokale.

Følgende er konstateret: I skuret der ikke er skadedyrssikret stod en kummefryser, i kælderlokalet var rist til afløb ikke ordentlig tilsluttet, forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden er i gang med renovering af lokaler. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for gennemført kontrol i perioden fra januar 2018 til d.d. indenfor modtagelse og opbevaring af fødevarer med kølekrav, samt opvarmning- nekøling- varmholdelse af fødevarer.

