

Kontrolrapport

Virksomhed **Trend kro**

Adresse Viborgvej 605

Postnr./By 9670 Løgstør

CVR-nr. 33172362

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 19-06-2018	
Dato 12-04-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 07-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, stikprøvevis målt temperatur i køl og frost, samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken samt serveringsområde. Følgende er konstateret: Der er ved køleskabslåge samt gummiliste begyndende belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af områder hvor der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Der er på loftsområde i køkken ved ovn begyndende afskalning af loft. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2019 til d.d.

Mærkning og information: Gennemgået virksomhedens mærkning af færdigpakket fødevarer, herunder vejledt om korrekt mærkning af allergener, Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift