

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fjerritslev Kro ApS**

Adresse **Østergade 2**

Postnr./By **9690 Fjerritslev**

CVR-nr. **39731630**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
29-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 28-08-2018	
Dato 06-06-2018	
Dato 17-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i kølerum og køleskabe. Det

indskærpes, at mælk, fløde, mayonnaise, tatarsovs og

laksecreme maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er

konstateret: Der blev ved tilsynet målt 11,3 grader C i kølebord

og 9,6 grader C i fødevaren som opbevares i kølebord.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kan godt se at

temperaturen er for høj. Indskærpelse medfører gebyrbelagt

opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se

klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken og

inventar. Følgende er konstateret: Der er mørke belægninger

ved lågerne på kølebordet og filter/lysarmatur i emfang er

fedtet. Virksomheden oplyser at der straks vil blive gjort rent .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om

ændring i frekvensen for rengøring af emfang og kølebord.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomheden

dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperatur og

opvarmning/nedkøling fra april til juli 2019. Ingen

anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.