

Kontrolrapport



Virksomhed **Nyhavns Kroen**

Adresse Nyhavn 47, st.

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 33876238

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	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 29-11-2018	
Dato 16-05-2017	
Dato 15-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af akrylamid ved fremstilling af pommes frites.

Gennemgået farveskema for pommes frites på fvst.dk.

Følgende er konstateret: tjenerer tørrer ved tilsynet hænder i et viskestykke, som efterfølgende bliver benyttet til at aftørre en kniv med. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om løsningsmuligheder for opsætning af et passende antal papirsdispensere.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe, fryserne, arbejdsborde, redskaber, komfur, område ved friture, ovn, opvaskemaskine, isterningmaskine og vaske.

Følgende er konstateret: sodavandsdispensere fremstår med fedtede belægninger af snavs på dysser, hvorigennem der løber sodavand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om frekvenser for renhold af disse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Nyhavns Kroen**

Adresse Nyhavn 47, st.

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 33876238

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: redskaber og udstyr. Ydet konkret vejledning om regler for vedligehold af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af akrylamid ved fremstilling af pommes frites. Dokumentation for gennemført kontrol af nedkøling fra august 2019 til og med dd.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Kemiske forureninger: Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for skift af friture olie, virksomheden afskummer denne dagligt og benytter olie beregnet til friture-stegning. Friture er sat til 180 grader C, der er vejledt om Fødevarestyrelsen anbefaling er maksimalt 175 grader C.