

Kontrolrapport



Virksomhed **Havneby Kro**

V/Helle Thomsen

Adresse Skansen 3

Postnr./By 6792 Rømø

CVR-nr. 27063683

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

11-03-2021



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 04-12-2020 | |
| Dato 09-07-2020 | |
| Dato 15-10-2019 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden nedkøler op til flere gange om ugen. Virksomheden nedkøler i kølerum og rykke derefter på frost. Virksomhedens nedkølet produkter i køledisk, fryserum samt kølerum er kontrolleret og er alle målt til 5 grader efter endt nedkøling. Virksomheden har redegjort for nedkølings forløb af kødsauce

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt virksomhedens HACCP plan for nedkøling. Virksomheden har redegjort for procedurer som er holdt op mod virksomhedens risikoanalyse og HACCP plan. Virksomheden har redegjort for korrigerende handlinger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling i perioden 1/1-2021 til dags dato. Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometer med kogende vand. Virksomheden har fået vist onlineværktøjet SiTTi til sikring af sikker nedkøling samt hjemmesiden alt-om-nedkøling under tilsynet.



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