

Kontrolrapport

Virksomhed **Charolais Kroen I/S**

Adresse **Fonnesbechsgade 19 A**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **30511980**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-04-2021	

Tidligere kontrol	
Dato 24-11-2020	
Dato 30-10-2020	
Dato 16-09-2020	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for salatbar der er beregnet til ta'selv. Herunder at der er mulighed for hånddesinfektion, at tænger er tilpas længde og at beholdere skiftes regelmæssigt, ok.

Kontrolleret procedurer for optøning af kød, ok. Kontrolleret opbevaring i fryseren, vejledt om at alle fødevarer i kasser ska holdes fri af gulvet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret område bag grill, friture og i hjørne ved isterningmaskine. Følgende er konstateret: Under grillen er der snavset af fastgjort fedt og støvtæppe, langs gulve herunder er der mørk rende af fastfedt, ved sokkel bag isterningmaskine er der snavset, som følge af at området er konstrueret på en sådan måde, at tilstrækkelig rengøring er vanskelig.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der er tale om ikke produktrelaterede overflader.

Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelig rengøring og konstruktion således at dette kan lade sig gøre.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokalerne generelt, bordplade ved siden af friture har slidt laminatkant og midt på bordpladen har den varmeskade. Bordplade til mikroovn har kanter i ubehandlet spånplade, på lager i kælderen er der



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Charolais Kroen I/S

Adresse Fonnesbechsgade 19 A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 30511980

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

åbning i gulv omkring rørføring, ansvarlig er opmærksom og vil finde løsning, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram i forhold til om det er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ok. Vejledt om revideret egenkontrolprogram fra Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse for sidst leverance (april 2021) her anvendes temperatur slip fra leverandøren, ok. Vejledt om at kontrol af emballage, mærkning og holdbarhed.

Mærkning og information: Vejledt om korrekt oplysning ved servering af hakkebøf, der ikke er gennemstegt, da dette kan være forbundet med en øget sundhedsrisiko.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-04-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift