

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Havneby Kro**

V/Helle Thomsen

Adresse Skansen 3

Postnr./By 6792 Rømø

CVR-nr. 27063683

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
01-06-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 11-03-2021	
Dato 04-12-2020	
Dato 09-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, temperaturer i køleskabe og fryser, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for nedkølingsprocedurer og anvendelse af nedkølings værktøj i egenkontrolprogram. Virksomheden har redegjort for 3 timers reglen i forbindelse med buffethåndtering, samt hygiejnisk optøning af fisk og kød. Vejledt i at fødevarer fra buffet kasseres/opvarmes til min. 75 grader ved genanvendelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsoverflader og udstyr, herunder lagerlokale, ovne, køle/frysemøbler. Stikprøvevis kontrolleret redskaber der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra 1. januar 2022 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift