

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Krogs Fiskerestaurant**

Adresse Gammel Strand 38

Postnr./By 1202 København K

CVR-nr. 37115320

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-12-2022	
Dato 22-02-2022	
Dato 07-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for håndtering og behandling af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Kølebord i dessertområde, blev med indstiksføler målt til 10.3 grader C, hvor der kun fandtes enkelt udskåret frugt, enkelte sprøjteposer med creme, en kondibøtte med pandekager og under 1/2 liter piskefløde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opbevaring af letfordærlige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af servicekøkken og preppkøkken i kælder, herunder driftsinventar og overflader samt kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af servicekøkken, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger. Fuger langs gulv i kølerum fremstod forvitrede og tørre og havde sluppet langs kanter flere steder. I preppkøkken i kælder fremstod flisegulv med forvitret fuge mellem fliserne flere steder. Gulv i opvaskeområde fremstod knækket flere steder inder driftsinventar og var univelleret, hvor der fandtes ansamlinger af stillestående vand. Der er vejledt om vedligeholdelse af overflader og lokaler. Forholdet vurderes

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Krogs Fiskerestaurant**

Adresse Gammel Strand 38

Postnr./By 1202 København K

CVR-nr. 37115320

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start stod dør til fustagerum -og rum til affaldssortering åben og i spænd, med direkte adgang til gadeplan ved kanal. Dør videre ud til virksomhedens kælderlokaler, med direkte adgang til preppkøkken, stod ligeledes åben og i spænd. Efter påtale overfor virksomheden, stod døre igen åbne og var henholdsvis sat på krog og i spænd, ved tilsynets afslutning. Vinduespartier til fustagerum og affaldshåndtering, fandtes med flere huller omkring rørføring og gitter til vindue havde sluppet i hjørne, hvor det flere steder var muligt for skadegørere at indtrænge i virksomheden. Der er vejledt konkret om lignende forhold, og givet bagatelagtig overtrædelse på kontrolbesøg i virksomheden den 6. december 2022 og er endvidere indskræpet overfor virksomheden på kontrolbesøget den 26. august 2021.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Vi vil for fremtiden sørge for, at holde døre lukket og påsætte mekaniske dørlukkere. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2023 frem til og med maj 2023.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

01-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift