

Kontrolrapport



Virksomhed **Forsamlingshuset Nødebo Kro**

Adresse **Nødebovej 26**

Postnr./By **3480 Fredensborg**

CVR-nr. **81030111**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	16-01-2015	
Dato	01-02-2013	
Dato	25-01-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken og bar. Målt temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken med inventar, opvask og bar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken med inventar, opvask og bar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/1-2016 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens termometer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret varemottagelse. I virksomhedens egenkontrol er varemottagelsen ikke udpejet til et kritisk kontrol punkt.

Virksomheden oplyser at det har de ikke hørt or, men de vil opdatere egenkontrollen. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om korrekt dokumentation på nedkøling , flere dokumentationer har ikke slut temperatur. Virksomheden vil opdatere med arbejdere til at dokumentere korrekt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Forsamlingshuset Nødebo Kro**

Adresse **Nødebovej 26**

Postnr./By **3480 Fredensborg**

CVR-nr. **81030111**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på: FVST:DK.

Vejledt om blanketvalg.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår og cvr nr. er kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-05-2017

Dato