

Kontrolrapport



Virksomhed **Græsted Kro**

Adresse **Græsted Hovedgade 5B**

Postnr./By **3230 Græsted**

CVR-nr. **34378673**

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

09-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	07-09-2017	
Dato	30-09-2016	
Dato	03-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Følgende er konstateret: Virksomheden har etableret personale toilet dog uden dør til forrum og virksomheden opbevare rentarbejds tøj i rummet. Virksomheden oplyser at de vil lukke toilettet af hurtigst muligt søndag eller mandag efter denne uges revy weekend ellers vil tøjet blive flyttet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for opbevarings af arbejdstøj og toilet forhold.

Følgende er konstateret: Virksomheden har opsat kondens tørretumler i forrum til toilet. Virksomheden vil finde en løsning hurtigst muligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for placering og art af tumbler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken med inventar, grov køkken med inventar, lager faciliteter, opvaskefaciliteter og bar.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Græsted Kro**

Adresse Græsted Hovedgade 5B

Postnr./By 3230 Græsted

CVR-nr. 34378673

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken med inventar, grov køkken, opvaske faciliteter, lager og bar. Ingen anmærkninger. Vejledt om generelt vedligeholdelse af den store bar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/1-2018 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-08-2018

Dato