

Kontrolrapport

Virksomhed **Kroen i Centrum**

Adresse **Smedegade 1**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **14245537**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

04-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af emballerede drikkevarer i bar og i køkken. Der er dobbeltvask i køkken med mulighed for håndhygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af bar og køkken, herunder isterningsmaskine. Vejledt konkret om oftere rengøring af indvendige sider af isterningsmaskine bagved lamellerne. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af bar og køkken. Vejledt konkret om vedligeholdelse af et område på loft i køkken, samt lukning af smalle huller på flisevægge, og lakering af træhylder i baren, således overfladen er rengøringsvenlig. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige risiko analyse. Følgende er konstateret: Risiko analysen er ikke udarbejdet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om nye retningslinjer og krav til virksomheders egenkontrol og risikoanalyse. Virksomheder med ultralav risiko skal have en dækkende og skriftlig risikoanalyse med udgangspunkt i virksomhedens aktiviteter. Skema til risiko analyse på Fødevarestyrelsens hjemmeside kan anvendes som hjælpeværktøj:



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 **Kroen i Centrum**

Adresse Smedegade 1

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 14245537

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedeverer/Egenkontrol_ri

[sikoanalyse_foedevarevirksomheder/Sider/default.aspx](#)

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret holdbarhed af emballerede drikkevarer i bar område for holdbarhedsdato "bedst før". Ingen anmærkninger.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-05-2021

Dato