

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ANS KRO A/S**

Adresse Vestre Langgade 5

Postnr./By 8643 Ans By

CVR-nr. 25244109

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 13-09-2021	
Dato 08-02-2018	
Dato 17-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for visuel kontrol af synlige parasitter på følgende procestrin: udskæring. Under kontrolbesøget er følgende råvarer kontrolleret: rødspætter og rødtunge. Virksomhedens personale er ved lang anciennitet trænet i visuel kontrol, ok. Kontrolleret procedurer for fremstilling af rødspætte med persille sauce, ok. Kontrolleret procedurer for fremstilling af samt varmebehandling af fisk generelt, ok. Virksomheden har redegjort for varmebehandling til min. 60 grader i centrum og oplyser at der oftest varmebehandles til over 60 grader: ok. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici ved anvendelse af fersk fisk: Ok.. Kontrolleret styrende foranstaltninger der er beskrevet i virksomhedens egenkontrolprocedurer: Ok. Virksomheden har oplyst under tilsynet at alle ferske fisk tjekkes hver gang de modtager dem, og at de kasseres, hvis der findes tegn på parasitter og at de altid opvarmer til 75 grader.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk