

Kontrolrapport

Virksomhed **Haarby Kro**

Adresse Algade 24

Postnr./By 5683 Haarby

CVR-nr. 35729615

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 04-06-2019	
Dato 26-04-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 18-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir i køkken, produktionsvaske samt opvaskeafdeling med opvaskemaskine. Kontrolleret opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav samt frugt og grønt, herunder stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Opbevaring af tørvarer på lager. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: varmholdelse af skysovs i gryde og schnitzel i ovn, piskning af flødeskum samt portionvis anretning af islagekage. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for nedkøling og genopvarmning af skysovs.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken og opvaskeafdeling, herunder gulve, vægge, borde, køle- og fryseskabe, udstyr og arbejdsredskaber.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram: skema 1: adskillelse og rengøring, skema 2: temperaturkontrol, skema 3: råvaremodtagelse samt skema 4: opvarmning, nedkøling og buffet/tilberedt mad.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

