

Virksomhed **HALLUND KRO v/Trine Molin**

Adresse Sølvgade 74

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 18691906

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

17-09-2014



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 25-10-2013 |  |
| Dato | 04-10-2012 |  |
| Dato | 08-03-2011 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, herunder målt temperaturer samt kontrolleret at der er sæbe og engangshåndklæder ved håndvask. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret overflader i køkken, herunder i kølerum og fryser. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret overflader i køkken, herunder i kølerum og fryser. OK. Der er ydet generel vejledning om muligheder for behandling af rå træoverflader på sider af hylder og af overflade på metalliste under opvaskemaskine som er begyndt at ruste.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol af varemodtagelse samt opbevaring på køl og frost for perioden Juli 2014 til d.d. OK. Ydet konkret vejledning om at dokumentere i egenkontrolprogrammet, hvis der ikke har været aktivitet, således at der som minimum registreres 1 gang pr måned under hvert punkt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. OK.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. OK.

1 time

Kontrollens varighed

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift