

Kontrolrapport



Virksomhed **Søllerød Kro**

Adresse **Søllerødvej 35**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **71916928**

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

28-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	07-11-2018	
Dato	17-11-2017	
Dato	09-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens produktionsflow, herunder klargøring af frugt og grønt, virksomhedens medarbejdere redegør for denne proces mundtligt. Kontrolleret at der er passende antal vaske/håndvaske i virksomheden, samt at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask. Temperaturer i virksomhedens kølefaciliteter, samt mundtlige procedurer for håndtering af fødevarer til modning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for daglig rengøring og desinficering af produktionsområder, samt generel renholdelse af virksomhedens lokaler med tilhørende kølerum/frysere. Opvaskemaskinen og isterningmaskinen er kontrolleret på svært tilgængelige steder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med inventar, herunder intakte lister i kølefaciliteter, samt procedurer for skadedyrssikring. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder varemottagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning/souce vide behandlinger og nedkøling af fødevarer fra sidste kontrolbesøg til d.d.. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at souce vide behandlinger herunder tid og temperaturer ligeledes dokumenteres samt vejledt omkring at



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Søllerød Kro**

Adresse Søllerødvej 35

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 71916928

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagesle kan skrives på faktura og skrives ind efterfølgende.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at medarbejdere der håndterer fødevarer i virksomheden er korrekt instrueret/oplært i det arbejder der udføres', herunder at der indført faste procedurer for hvilke opgaver der hører sammen, i forbindelse med de forskellige produktionsområder, herunder klargøring af frugt og grønt, samt adskillelse af fødevarer i de forskellige områder. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-03-2019

Dato