

Virksomhed **Herlev Kro og Hotel**

Adresse Herlev Torv 9

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 31361958

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

Denne kontrol, dato

15-01-2015

Tidligere kontrol

Dato 16-07-2014	
Dato 11-12-2013	
Dato 25-04-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle- og frostrum i kælder samt i produktionslokale, adskillelse af fødevarer i kølerum, procedurer for genanvendelse af rester fra buffet samt rindende varmt vand i håndvask. Vejledt om opbevarings af fødevarer fri fra gulv i køle- og frostrum, konkret vejledt om adskillelse af produktion og opvask samt vejledt om rindende koldt vand i håndvask i produktionslokale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kold og varm produktionsområder, kølerum, tørlager, opvaskeområde og personaletoilet. Ansat har mundlig redegjort for rengøring og desinfektion af pålægsmaskine. Vejledt om øget rengøringsfrekvens af isterningemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tætningslister i kølemøbler, overflader og gulv i kold og varm produktionsområde samt set relevant måleudstyr. Vejledt om at løse afløbsriste ved afskyldningsvask og ved opvaskemaskine skal fastgøres. Vejledt om begyndende afskallende træværk ved vinduer ud mod gang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, køleopbevaring, frsotopbevaring, opvarming og nedkøling og

1 time

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift



Virksomhed **Herlev Kro og Hotel**

Adresse Herlev Torv 9

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 31361958

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

årlig revision af programmet for perioden september 2014 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på rødspætter, kalvefilet, hønsekød i tern og oksemørbrad. Ingen anmærkninger.