

Kontrolrapport



Virksomhed **Auning Kro**

V/ Henrik Ryberg Jensen

Adresse Torvegade 12

Postnr./By 8963 Auning

CVR-nr. 86661411

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-11-2016



Tidligere kontrol

Dato 12-01-2015	
Dato 17-01-2014	
Dato 26-02-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer, herunder optøningsprocedure. Alle frosne fødevarer optøes på køl i 48 timer. Ok

Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer.

Følgende fødevarer er kontrolleret: Datomærkning på færdigfremstillede fødevarer sat på køl. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af isterningsmaskine, kølerum, grøntsags kølerum samt stikprøvevis redskaber.

Følgende er konstateret: Belægnings i isterningsmaske, belægnings på køleriste i kølerum og grøntsags kølerum.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden rengjorde med det samme og herefter gennemgår den periodevis frekvens for rengøring. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, samt at udstyr til

temperaturovervågning er vedligeholdt. Følgende udstyr er kontrolleret uden anmærkninger: Funktionelt termometer samt tilstrækkelige køl og frost kapacitet. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret Risikoanalyser som er dækkende for virksomhedens aktiviteter, dokumentation for temperaturer for varemodtagelse, opbevaring på køl,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Auning Kro**

V/ Henrik Ryberg Jensen

Adresse Torvegade 12

Postnr./By 8963 Auning

CVR-nr. 86661411

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning samt nedkøling fra januar 2016 til dags dato Følgende er konstateret: Der er manglende registreringer for varemodtagelse i perioden. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at dokumentere temperaturer i forhold til det der er bestemt i egenkontrolprogrammet.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Virksomheden ansætter udelukkende personale som har en fødevarer faglig uddannelse.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger Fødearestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret sporbarhed på fersk fisk, set følgeseddel og faktura

Følgende er konstateret: på faktura mangler oplysninger om fangstmetode samt ALFA3 FAO kode. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om sporbarhedsoplysninger som skal følge ferske fisk.
