

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	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	24-02-2017	
Tidligere kontrol		
Dato	04-11-2016	
Dato	12-01-2015	
Dato	17-01-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret temperature i køle og fryseelementer, adskillelse og håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken og lager samt grøntsagsrum og røremaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, lager, grøntsagsrum samt fryserum

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: varemottagelse, temperatur på køl/frys, opvarmningstemperaturer og afkøling.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: Kalvekulotte.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vejledt omkring opvarmningstemperaturer på pomfritte mht dannelse af akrylamid. ok