

Kontrolrapport



Virksomhed **Jelling Kro**

V/Dorthe Kristine Madsen

Adresse Gormsgade 16

Postnr./By 7300 Jelling

CVR-nr. 33269668

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	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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-05-2017



Tidligere kontrol

Dato 10-03-2016	
Dato 29-04-2015	
Dato 25-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne i forbindelse med snitnig af salat, kogning af fond samt anretning af islagkage, herunder håndtering og adskillelse af produkter. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, køle- og frostrum, opvaskeafdeling samt dessertbar. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af ovenstående lokaler samt inventar heri. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for procerurer vedrørende kendskab og mærkning med allergener. Ingen anmærkninger. Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaring samt opvarmning og nedkøling for perioden januar til maj 2017. OK

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. OK.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Virksomheden arbejder pt. på at få sat allergenoplysninger på menukort. Ingen anmærkninger.

Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.