

Kontrolrapport



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

Denne kontrol, dato	
09-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 03-05-2016	
Dato 15-01-2015	
Dato 16-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering og opbevaring fødevarer samt opbevaringstemperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden har redegjort for nedkøling af fødevarer, herunder hummersuppe. Det er meget tvivlsomt om proceduren sikre at suppen nedkøles inden for tre timer. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, vægge, produktionsborde, køle- og frostinventar i køkken, lager til vin, grøntrum, cafeområde. Ventilationsriste i kølerum samt loft i grøntrum fremstår med mindre skimmel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv, vægge, produktionsborde, kølerum, grøntrum og frostrum.

Kontrolleret skadedyrssikring af køkken: To afløb er fastskruet. Enkelte afløb er ikke fastskruet tilstrækkeligt. Forholdet er under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. sikring af afløb.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturkontroller ved

