

Kontrolrapport



Virksomhed **Damme Kro V/ Leif Rasmussen**

Adresse **Fanefjordgade 162**

Postnr./By **4792 Askeby**

CVR-nr. **32203485**

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

Denne kontrol, dato	
09-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 02-03-2017	
Dato 12-07-2016	
Dato 11-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring, håndtering og adskillelse af fødevarer ved køle-, fryse- og tørvareropbevaring, temperatur i køle- og frysemøbler i virksomhedens køkkenlokaler, procedurer for opvarmning, nedkøling og genopvarmning gennemgået, faciliteter til

hygiejniske håndvask og aftørring. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af køkkenlokaler og inventar. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vindue i køkken, bordplade i køkken og koldkøkken er udskiftet, det oplyses at karme og døre males til foråret 2018. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemodtagelse, temperaturopbevaring samt opvarmning og nedkøling er gennemgået for perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter er under udarbejdelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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