

Kontrolrapport



Virksomhed **AGERSKOV KRO**

V/PETER OTTE

Adresse Hovedgaden 3

Postnr./By 6534 Agerskov

CVR-nr. 64279211

| 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. | 1 |
| 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

01-11-2017



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 25-11-2016 | |
| Dato 27-06-2016 | |
| Dato 14-08-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Adgang til håndvask. Set tilvirkning af sribet flæsk samt sandwich til selskaber. Vejledt konkret ang tildækning af Sarah Bernard kager i fryserum. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, grovkøkken, anretterkøkken, og lagerlokaler. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, køl/frys, lager, grovkøkken. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden maj - oktober 2017. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport. Ok.

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

Mærkning og information: Vejledt virksomheden konkret om opsættelse af blanket til oplysning om allergener.

Emballage m.v.: Kontrolleret emballage til at pakke madvarer samt bæger til varme drikke er godkendt til kontakt med fødevarer. Ok.