

Kontrolrapport



Virksomhed **Halkær Kro**

Adresse Halkærvej 59

Postnr./By 9240 Nibe

CVR-nr. 35150277

| 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 | |
| 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 | |
| 01-11-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 01-11-2017 | |
| Dato 06-08-2015 | |
| Dato 10-11-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret forhold til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, opvaskeafsnit og barområde, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, opvaskeafsnit og barområde, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt kontrol af opvarmning og nedkøling for seneste måneder, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport, ok.

Særlige mærkningsordninger: Vejledt generelt om brugen af det røde ø-mærke

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.