

Kontrolrapport



Virksomhed **Svostrup Kro A/S**

Adresse **Svostrupvej 58**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **30541170**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
31-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 22-09-2016	
Dato 02-12-2015	
Dato 14-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperaturer i køleskabe, kølerum, frostrum, koldjomfru. OK. Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

OK. Kontrolleret opbevaring, emballering og adskillelse af fødevarer på køl og frost. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, frostrum, kold jomfru, opvaskemaskiner og stikprøvevis af udstyr som kommer i kontakt med fødevarer. OK. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for bedre renholdelse af ventilationsriste i køleskab og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret den generelle vedligeholdelsesmæssige stand af køkken med produktion. OK. Vejledt konkret om løsningsmuligheder således at alle flader fremstå hele, glatte og rengøringsvenlige.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, vareudbringning, temperaturer i køl og frys, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2017 - januar 2018. OK. Virksomheden oplyser, at buffet styres efter 3 timers rettesnor. OK.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden har et opslag som informerer kunderne om, at oplysninger om allergener kan fås ved henvendelse til personalet. OK.