

# Kontrolrapport



Virksomhed **Rungsted kro**

Adresse Rungstedvej 84

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 36917733

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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

**30-04-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 02-02-2018	
Dato 02-04-2017	
Dato 15-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilsyn i forbindelse med klage, virksomheden er bekendt med klagers navn. Ved tilsynet kunne man konstatere, at rensede kartofler blev korrekt opbevaret i køleboks, der er datomærkning og tilberedning af kartofler til de enkelte forskellige retter foregår efter kokkens erfaring og tilpasning til de enkelte retter hvor kartoffelen serveres som tilbehør.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleboks, datomærkning for sammensatte retter og datomærkning for levering og opbevaring af kød til wienersnitzel. Der er adskillelse af fødevarer sat til opbevaring i køleboks og i køleskuffer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret køleboks med hylde, område omkring tilberedning af det varme.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.