

# Kontrolrapport

Virksomhed **Harresø Kro og Motel**

Adresse Hærvejen 147

Postnr./By 7323 Give

CVR-nr. 14268235

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>11-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-05-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 27-03-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 06-09-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring af Koloniallager, mellemgang emballagelager, køkkener og opvaskeafdeling.

Virksomheden har kasseret fødevarer som har været åbne eller ikke har en letafvaskelig overflade. Virksomheden har ryddet op og desinficeret alle hylder og inventar og rengjort vægge,

gulv i følgende lokale: Emballagelager, koloniallager og tilhørende mellemgang, opvaskeafdeling, køkkener og

mellemgang til festlokale. Alle letafvaskelige overflader på emballerede fødevarer, konservesdåser, flasker, serveringsfade og skåle i kolonialrum og køkkener er rengjort og desinficeret. uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret: Opfølgning på skadedyrssikring. Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Emballagelager, fryserum, baglokale bag ved fryserum og emballagelager, koloniallager

med åben forbindelse til mellemgang, opvaskeafdeling, 3 køkkener, fyrrum og mellemgang fra køkken til festlokale. I

baglokale er hullet i gulvet lukket med beton og ved alle lysindfald fra taget er der opsat trådnæt. På emballage lager er alle ikke afvaskelige depotvarer kasseret og alle depotvarer

