

# Kontrolrapport



Virksomhed **Billum Kro 2011 ApS**

Adresse **Vesterhavsvej 25**

Postnr./By **6852 Billum**

CVR-nr. **33766726**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
<b>10-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 31-01-2018	
Dato 02-06-2017	
Dato 18-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for

varemodtagelse, tilvirkning, nedkøling samt

holdbarhedsvurdering på hjemmelavet spareribs.

Set virksomhedens opbevaring af kølevarer i diverse

kølefaciliteter i køkken.

Virksomheden har egnede faciliteter for hygiejnisk vask og

tørring af hænder. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktberørende overflader i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set

virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, opvarmning

og nedkøling, samt registrering af diverse køletemperatur

perioden marts - juli 2018, stikprøvevis.

Mærkning og information: Kontrolleret at fødevarer som

markedsføres er forsynet med korrekt holdbarhedsangivelse og

virksomheden kan redegøre for proceduren, som ligger til

grund for den valgte holdbarhedsangivelse. Ingen

anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed