

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Lille Kro ApS**

Adresse **Nørre Allé 55**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38749870**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
26-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur i kølerum og køledisk ved komfur målt og fundet i orden. I køledisk med klargjorte råvarer til dagens salg blev der målt for høje temperaturer, køler tørt og råvarer kasseret, montør tilkaldt under tilsynet, dette vurderes under bagatelgrænsen idet virksomheden ikke var åbnet og kok endnu ikke havde foretaget opstarts kontrol af kølere. Gennemgang af procedurer ved tilberedning af tartar, isning af fisk, indfrysning af fisk til gravad laks samt nedkølingsprocedurer uden anmærkninger. Adgang til håndvaskefaciliteter med sæbe og papir, set, ok

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenområde, i kølerum samt lager, i opvaskemaskine set og fundet i orden. Isterningsmaskine rengøres ugentligt. 2 opvaskemaskiner med skyl over 80 grader, ok. I køkkenet er der termometre til kontrol af overflade og kernetemperaturer i fødevarer, set, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kælder lokaler er vedligehold med vaskbare overflader, set, ok. Vejledt opsætning af selvlukkerer ved døre til toiletområder, bestilling igangsat under tilsynet, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret egenkontrol program og risikoanalyse set, ok. Dokumentation efter regelmæssig kontrol af køletemperaturer, nedkøling, varmebehandling stikprøvevis kontrolleret fra 2018, ok. Vejledt

