

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den Gamle Kro**

Adresse **Rosenholmvej 3**

Postnr./By **8543 Hornslet**

CVR-nr. **34801436**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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>09-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-03-2017	
Dato 11-05-2016	
Dato 09-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Skaldyr opbevares ved for høj temperatur på 7,5 grader.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opbevaring af rå fisk og skaldyr er temperaturen max. 2 grader.

Virksomheden har straks reageret ved at smide alt i køleskabet ud. Her var tale om ca. 600g muslinger, 750g rejer og krabbesalat. Kontrolleret håndvask faciliteter, sæbe og engangspapir. Ok. Kontrolleret adskillelse af fødevare på køl og frost. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Køkken, inventar, køkkenredskaber, toiletforhold, lager, opvaskeafdeling og opvaskemaskine. Ok. Vejledt om rengøring af opvaskemaskinens hulninger i yderkanten.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret affaldscontainere for skadedyrssikring. Ok. Vejledt om fluenet ved dør til køkken, hvis denne står åben.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol. Ingen anmærkninger. Set dokumentation for vare modtagelse, opbevarings temperatur, varmebehandling og nedkølings fase. Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gamle Kro**

Adresse Rosenholmvej 3

Postnr./By 8543 Hornslet

CVR-nr. 34801436

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning om oplysninger af allergener.

Vejledt virksomheden om skiltning og information om allergener.