

Kontrolrapport



Virksomhed **Henne Kirkeby Kro I/S**

Adresse **Strandvejen 234**

Postnr./By **6854 Henne**

CVR-nr. **31927692**

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

Denne kontrol, dato	
19-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-09-2017	
Dato 09-06-2016	
Dato 04-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for modning af oksekød i modningsskab.

Der har været dialog i forhold til virksomhedens indretning af spiseplads i køkken hvor der håndteres og produceres åbne fødevarer, virksomheden har redegjort for adskillelse af fødevarer i forhold til gæster.

Virksomheden er konkret vejledt i forhold til evt. smitte/kontaminering fra spisende gæster i køkken til fødevarer der håndteres og produceres i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af yderdøre i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation af varemottagelse, opvarmning og nedkøling samt registrering af diverse køletemperatur perioden januar - september 2018.

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

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på kød, jf. faktura grundlag, samt leverandør anprisning stemmer overens med det udbudte, jf. menukort.