

Kontrolrapport



Virksomhed **Sdr. Omme Kro**

Adresse Hovedgaden 1

Postnr./By 7260 Sønder Omme

CVR-nr. 36421894

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

31-10-2018



Tidligere kontrol

Dato 17-10-2017	
Dato 18-07-2017	
Dato 01-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens håndtering af fødevarer under fremstilling af smørrebrød, virksomheden har oplyst procedurer for opvarmning. Målt temperaturer i kæle og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af inventar og udstyr i køkkenområde, herunder invendig rengøring af inventar kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkkenområde, kølerum, tjenergang samt tørvarelager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol for opvarmning og nedkøling, varemottagelse, temperaturovervågning samt opvarmningstemperaturer for perioden september 2018 og frem til tilsynsdato.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.