

# Kontrolrapport



Virksomhed **Højby Kro**

Adresse **Højby Hovedgade 28**

Postnr./By **4573 Højby**

CVR-nr. **32291848**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>09-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-07-2017	
Dato 24-11-2016	
Dato 16-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Adgang til hygiejnisk håndvask i køkken og på

personaletoaletter. Brug af rent og egnet arbejdstøj.

Opbevaringstemperaturer i køle- og frostenheder. Ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varmt og koldt køkken, lagerrum med souzvideproduktion og frostboks, kølerum. Stikprøvevist

gennemgået inventaret samme steder. Ok. Der blev konstateret enkelte spindelvæv bag emfang i varmt køkken og imellem stålbord og væg i varmt køkken. Dette blev straks fjernet, forholdet vurderet bagatelagtigt på dette tilsyn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Varmt og koldt køkken, lager, kølerum og inventar samme steder. Virksomhed oplyser at indvendig dør på herretoilet i personaleafdelingen netop er faldet af og der er bestilt håndværker til samme dag. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Risikoanalyser oplyses at ligge på pc i privaten, varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra januar 2018 til og med oktober 2018. Ok

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Ok