

Kontrolrapport

Virksomhed **Korporalskroen**

Adresse Tåstrupvej 4

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 26752787

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
12-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-05-2018	
Dato 18-09-2017	
Dato 02-08-2017	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemottagelse, opbevaringstemperatur af fersk fisk ved max 2 grader, faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, adskillelse mellem arbejdsgange samt procedure for håndtering af gæster med allergi. Generelt vejledt om faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fersk fisk velisset eller ved max 2 grader, samt varemottagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af walk-in kølerum, køleskabe og fryserne i køkken, opvaskemaskine i opvaskeafdeling, håndvaske i køkken, samt barområder med servering af drikkevarer. Generelt vejledt om renholdelse af udstyr og lokaler, herunder konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udbedring af mindre slidtage på dørlister til walk-in kølerum og lofter i walk-in kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra august 2018 til dags dato. Virksomheden har redegjort for frekvens for dokumentation af kritiske kontrolpunkter, ingen anmærkninger.

