

Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL HJALLERUP KRO ApS**

Adresse Søndergade 1

Postnr./By 9320 Hjallerup

CVR-nr. 25020553

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

Denne kontrol, dato	
21-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 06-09-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 22-11-2017	
Dato 29-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaringstemperatur i 2 kølerum, frostrum og 1 køleskab.

Tildækning af fødevarer i kølerum. Der er sæbe og

engangspapir, koldt og varmt vand i den vask, der kun

anvendes til håndhygiejne. Kontrolleret procedure for

håndtering af buffet, herunder fast tidspunkt for buffet og

håndtering af rester - virksomheden oplyste, der ikke

genanvendes rester fra buffet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret: Køkken, opvaskeafsnit tilhørende

køkken, kolonial lager og isterningsmaskine. Der er lidt

madrester fra dagsproduktion på gulv under komfur, og der er

stadigvæk lidt belægning i den ene side af vandhane i

opvaskeafsnit. Virksomheden oplyste, det bliver bragt i orden.

Der vurderes en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden oplyser endvidere, morgenmads afdeling skal

hovedrengøres i dag/i morgen, og derfor er servicer mm.

flyttet et andet sted. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Der er udarbejdet en vedligeholdelsesplan,

hvor alle vedligeholdelsesmangler indgår i .

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL HJALLERUP KRO ApS**

Adresse Søndergade 1

Postnr./By 9320 Hjallerup

CVR-nr. 25020553

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemottagelse, opvarmning, nedkøling, samt opbevaringstemperatur fra september til dags dato.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter

(<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.) kan

anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

21-11-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift