

Kontrolrapport

Virksomhed **HIRTSHALS KRO APS**

AF 15 OKTOBER 1985

Adresse Havnegade 2

Postnr./By 9850 Hirtshals

CVR-nr. 77578110

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

Denne kontrol, dato	
23-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-06-2018	
Dato 31-10-2017	
Dato 01-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og 2 køleskabe, og fødevarer opbevares tildækket. Der er sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i køkken.

Kontrolleret procedure for håndtering af buffet. Vejledt generelt om regel og afleveret materiale til yderligere information.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har vedligeholdt vindueskarme og andre områder i køkken. Ved dette tilsyn er der håndværker i opvask afsnit, hvor afløb skadedyrssikres. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, varemodtagelse, samt opvarmning og nedkøling, i de måneder, hvor der har været aktiviteter i køkken siden sidste kontrolbesøg.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport ved indgang til hotel.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare/faglig uddannet.