

Kontrolrapport



Virksomhed **Auning Kro**

V/ Henrik Ryberg Jensen

Adresse Torvegade 12

Postnr./By 8963 Auning

CVR-nr. 29557004

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

20-12-2018



Tidligere kontrol

Dato	24-02-2017	
Dato	04-11-2016	
Dato	12-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for produktion håndtering af måltid i forbindelse med kunde henvendelse.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at hakkebøffer efter hurtig af bruning er opbevaret i bradepander ved stue temperatur i 2 -3 timer inden de varmebehandles (til rosa stegt) i ovnen før servering. champignon og bacon varmebehandles på pande og opbevares 2 - 3 timer før genopvarmning før servering. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at der efter krydring altid efterfølgende varmebehandles. Yderlig vejledt om at fødevarer varmholdes ved 65 grader, nedkøles til under 10 grader inden for 3 timer eller opbevares ved 5 grader inden varmebehandling

Gennemgået procedure for tilberedning af hakke bøffer, ok. Vejledt generelt om krav til varmebehandling til 75 grader af hakket oksekød. Der er dog nogle undtagelser, herunder, hvis virksomheden kan dokumentere at anden varmebehandling ikke indebærer nogen sundhedsfare eller hvis forbrugeren ved potionsvis servering af kød, ikke ønsker kødet gennemstegt. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret varmebehandling og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Auning Kro**

V/ Henrik Ryberg Jensen

Adresse Torvegade 12

Postnr./By 8963 Auning

CVR-nr. 29557004

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling sidste 3 måneder, følgende er konstateret, der er ikke dokumenteret temperatur for varmebehandling af hakkebøffer. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at virksomheden følger procedure for varmebehandling som står i risikoanalysen, at hakke kød varmebehandles til en kerntemperatur til 75 grader.