

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant "Mortens Kro"**

Adresse Mølleå 2-6

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 20342536

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-12-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 16-11-2017	
Dato 29-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og tildækning af fødevarer, samt målt opbevaringstemperatur i kølerum og køle- / fryseskabe. Håndtering ved tilberedning i køkken. Der er sæbe og aftøringspapir ved håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, kølerum, køleskabe, opvaskemaskiner, komfur, emfang, røremaskinen og is-terningmaskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, opvask og kølerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Køleskabe under køleborde.

Følgende er konstateret: Der var revner i enkelte gummilister på låger, samt mørk fugekant ved håndvask kølebord 1.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol ved modtagelse, opvarmning, opvarmning og nedkøling for dec. 2018 til dags dato.

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