

# Kontrolrapport

Virksomhed **Harresø Kro og Motel**

Adresse Hærvejen 147

Postnr./By 7323 Give

CVR-nr. 14268235

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato       |  |
| <b>11-07-2019</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 02-11-2018           |  |
| Dato 11-05-2018           |  |
| Dato 07-05-2018           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske faciliteter til vask og tørring af hænder på personale toilet og i køkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Etablering og implementering af skadedyrssikring. At døre og vinduer lukker tæt, er vedligeholdte og er lukkede, når de ikke bruges. At afløbsriste slutter tæt og er fastmonteret, eller virksomheden har sikret mod indtrængen af skadedyr fra kloak på anden måde (rotte spærre). Sikring af huller og rørgennemføringer samt virksomhedens kendskab til hvor de fører hen. At der er opsat fluenet, hvis vinduer og døre holdes åbne. At udenoms arealer er ryddelige, og affald opbevares i lukkede beholdere, så der ikke tiltrækkes skadedyr. At alle fødevarer opbevares i skadedyrs sikrede lokaler og kontrolleret procedurer ved modtagelse af varer. Kontrolleret etablering og implementering af skadedyrs overvågning. Set rapport fra ekstern skadedyrs firma og virksomhedens procedurer for at følge op på anbefalinger fra skadedyrsfirma.

Vejledt om løsningsmuligheder for yderligere tillukning af lysinfald ved loftbeklædning i aflukket lokale bagved fryserum,

