

Kontrolrapport

Virksomhed **BRØNS KRO**

V/ELLEN HANSEN

Adresse Hovedvejen 7

Postnr./By 6780 Skærbæk

CVR-nr. 19156907

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| 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, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 27-09-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 05-01-2018 | |
| Dato 01-12-2016 | |
| Dato 10-09-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse samt tildækning af fødevarer på køl og frost. Virksomheden har redegjort for langtidstegning samt tilvirkning af dagens ret.

Adgang samt faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af inventar, borde samt kølere.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden overholder ikke procedurer for optøning af fødevarer. Virksomhedens egenkontrol beskriver, at optøning skal foregå på køl ved maks 5 grader.

Det er konstateret, at virksomheden har optøet kalvestege natten over på rullebord. Centrumtemperaturer i stegene er målt til 19-21 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi plejer at optø på køl og vil gøre dette fremadrettet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

Kontrolrapport

Virksomhed **BRØNS KRO**

V/ELLEN HANSEN

Adresse Hovedvejen 7

Postnr./By 6780 Skærbæk

CVR-nr. 19156907

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Vejledt om nedtagning af eliteklistermærke.