

# Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL HJALLERUP KRO ApS**

Adresse Søndergade 1

Postnr./By 9320 Hjallerup

CVR-nr. 25020553

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, 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>18-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-11-2018	
Dato 06-09-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 22-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Procedure for varemottagelse, herunder flow.

Der er en dobbeltvask i morgenmadsområde, hvor den ene vask anvendes til håndhygiejne. Der er sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved vasken. Virksomhedens repræsentant har under tilsyn oplyst, en særskilt håndvask vil blive etableret i køkken. Håndvasken blev bestilt under tilsynet.

Der er et særskilt personaletoilet med forrum i virksomheden. Håndvask på personaletoilet er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Kontrolleret i øvrigt opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Procedure for nedkøling af store portioner fødevarer, samt procedure for håndtering af buffet.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Renholdelse af køkken, buffet køler, køle- og frostrum, opvask afsnit, tjenergang, opvaskemaskine, isterningsmaskine, drikkevarekøler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Køkken, buffet køler, køle- og frostrum, opvask afsnit, tjenergang, opvaskemaskine, isterningsmaskine, drikkevarekøler, nogle skærebretter, diverse servicer,

