

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fjerritslev Kro ApS**

Adresse **Østergade 2**

Postnr./By **9690 Fjerritslev**

CVR-nr. **39731630**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 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	
17-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 29-08-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 28-08-2018	
Dato 06-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i køleskabe og kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af emfang/lysarmatur over komfur, låger i kølebord og kølerum.

Ingen anmærkninger

Kontrolleret at virksomheden bruger desinfektionsmiddel som er godkendt af fødevestyrelsen til desinficer

fødevarerkontaktområder, som eks. arbejdsborde og

pålægsmaskine. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af opbevaringstemperatur fra september 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger

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