

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hårlev Kro**

Adresse Hårlev Stationsvej 1

Postnr./By 4652 Hårlev

CVR-nr. 39015285

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
<b>01-10-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-11-2019	
Dato 21-08-2019	
Dato 23-11-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring og håndtering af fødevarer på køl og frost. Opbevaring og håndtering af tørvarer på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og lager herunder produktbærende borde, ovn, hylder til opbevaring af gryder, køle og frysefaciliteter samt stegeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og lager, herunder inventar og udstyr. Væg på lager er i standsat. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og varmeholdelse for Sep.2020 til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

