

Kontrolrapport



Virksomhed **Norsminde Gl. Kro**

Adresse **Gl Krovej 2**

Postnr./By **8300 Odder**

CVR-nr. **30604695**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
17-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 13-12-2019	
Dato 14-03-2019	
Dato 11-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af hakke bøffer, virksomheden oplyser at der som udgangspunkt altid opvarmes til 75 grader i hele bøffen. Vejledt virksomheden i deres risikoanalyse skal vise hvis der ikke gennemsteges, at den har taget stilling til den valgte kombination af temperatur og tid og at denne metode er vurderet sikker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse sikker en overvågning, der sikrer, at CCP'et er i styring. Virksomheden sikre, en kernetemperatur på 75 grader. Vejledt at hvis virksomhedens tjener spørger om gæsten vil have hakkebøfferne steges medium, skal der suppleret med den obligatoriske oplysning om, at det medfører større risiko for, at det serverede kød indeholder sygdomsbakterier.

Her skal virksomheden kunne fremvise en risikoanalyse, hvor den beskriver, hvordan den styrer, at hakkebøfferne opnår den planlagte temperatur, så hakkebøffen opnår "medium" stegning.