

Kontrolrapport

Virksomhed **Tranekær Slotskro**

Adresse Slotsgade 74

Postnr./By 5953 Tranekær

CVR-nr. 37417734

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.	1
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"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
26-08-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	28-07-2021	
Dato	08-06-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	13-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af opfølgende kontrol samt en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleskabe med kølekrævende fødevarer i køkken, tildækning og adskillelse af fødevarergrupper på køl, opbevaring af emballeret brød i køkken samt kontrolleret virksomhedens buffet-håndtering, herunder kassering af evt. fødevarer der har stået fremme efter endt morgenmadsservering, anretning af grønt og pålægsgade til buffet samt tidsbegrænset opbevaring af kølekrævende fødevarer uden for køl i ca. 1 time.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af serveringsområde der anvendes til morgenmads-buffet, herunder vægge, lofter, borde samt kaffemaskine og service. Kontrolleret renholdelse af køleskabe og bordoverflader i produktionskøkken, ingen anmærkninger. Kontrolleret arbejdsgange for renholdelse af buffet-område i serveringslokalet, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemottagelse, indkøb af fødevarer, opbevaringstemperatur og varmebehandling. Virksomheden har udpeget varemottagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling

