

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Hårlev kro ApS**

Adresse Hårlev Stationsvej 1

Postnr./By 4652 Hårlev

CVR-nr. 42514098

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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	
13-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, krydsforurening, personlig hygiejne og skadedyrssikring.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og aftørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer på tørvarelager, i køleskabe og fryser, herunder temperaturmålinger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvaskeareal og tørvarelager, herunder køle- og frostfaciliteter, produktbærende borde, hylder, emfang, opvaskemaskine, komfurer, gastrobakker, vægge og gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken, opvaskeareal og tørvarelager, herunder indgangsdøre, vinduer og gulvrister.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, opvaskeareal og tørvarelager, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om eventuel opsættelse af fluenet for vindue i køkken bag køleskabe, der åbnes i en kort periode inden produktiosopstart. Vejledt konkret om mulighederne for ny

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Hårlev kro ApS**

Adresse Hårlev Stationsvej 1

Postnr./By 4652 Hårlev

CVR-nr. 42514098

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

belægning på gulvet på tørvarelager i kælder, for lettere rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og varmeholdelse fra maj 2021 til og med d.d.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens registrering

Det indskræpes, at virksomheden senest på overtagelsestidspunktet skal anmelde ejerskifte til Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke meddelt ejerskifte til Fødevarestyrelsen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det troede vi skete automatisk når vi havde anmeldt ændring af virksomheden til et ApS.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-10-2021

Dato