

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hasselager kro**

Adresse **Hasselager Stationsvej 17**

Postnr./By **8361 Hasselager**

CVR-nr. **30874080**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>08-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-11-2016	
Dato 12-06-2015	
Dato 06-06-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolrapporten er ændret d.13-10-2017

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på frost og køl samt hygiejniske håndvaskefaciliteter, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i køkken, kølerum, opvaskemaskine, køleskabe og fryser, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og lager m. kølerum, ok. Vejledt om skadedyrssikring af lagerrum m. drikkevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogram og dækkende risikoanalyse, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR-nummer, ok.

Vejledt om ændring af adresse på CVR nr. og P nr.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.