

Kontrolrapport

Virksomhed **Harresø Kro og Motel**

Adresse Hærvejen 147

Postnr./By 7323 Give

CVR-nr. 14268235

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 02-11-2018	
Dato 11-05-2018	
Dato 07-05-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske faciliteter til vask og tørring af hænder på personale toilet og i køkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Etablering og implementering af skadedyrssikring. At døre og vinduer lukker tæt, er vedligeholdte og er lukkede, når de ikke bruges. At afløbsriste slutter tæt og er fastmonteret, eller virksomheden har sikret mod indtrængen af skadedyr fra kloak på anden måde (rotte spærre). Sikring af huller og rørgennemføringer samt virksomhedens kendskab til hvor de fører hen. At der er opsat fluenet, hvis vinduer og døre holdes åbne. At udenoms arealer er ryddelige, og affald opbevares i lukkede beholdere, så der ikke tiltrækkes skadedyr. At alle fødevarer opbevares i skadedyrs sikrede lokaler og kontrolleret procedurer ved modtagelse af varer. Kontrolleret etablering og implementering af skadedyrs overvågning. Set rapport fra ekstern skadedyrs firma og virksomhedens procedurer for at følge op på anbefalinger fra skadedyrsfirma.

Vejledt om løsningsmuligheder for yderligere tillukning af lysinfald ved loftbeklædning i aflukket lokale bagved fryserum,

