

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Lille Kro ApS**

Adresse **Nørre Allé 55**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38749870**

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
03-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato	04-04-2019
Dato	26-07-2018
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at fødevarer er beskyttet mod forurening ved opbevaring i kælder, herunder flasker, og tørvarer, OK. Kontrolleret at fødevarer i køkken, herunder kølerum og køleskabe opbevares beskyttet mod forurening, OK. Gennemgået arbejdsgange for holdbarheder på dressing og varmebehandlede kartofler, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken, kælderlager og barområde, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring i kælder, OK. Kontrolleret arbejdsgange for sektionering, OK.

Kontrolleret arbejdsgang for efterprøvning af skadedyrssikring, med mel i kælder, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogram for varmebehandling, af hakkebøffer, OK. Kontrolleret registrering af gennemført egenkontrol for varmebehandling, for seneste 2 måneder, OK. Vejledt om mulighed for fastsættelse af alternative varmebehandlingsmetoder i egenkontrolprogrammet, for sikker varmebehandling af hakket kød.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk