

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HØJSLEV KRO A/S**

Adresse Viborgvej 220

Postnr./By 7840 Højslev

CVR-nr. 19931870

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-11-2019	
Dato 20-11-2018	
Dato 19-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen sker i forbindelse med kampagnen "Buffetservering"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Kontrolleret ved buffetbord:

Der forefindes serveringsbestik i passende længde så det ikke falder ned i skåle/fade.

Brød serveres skiveskåret i brødkurve på bordene og der er serveringsbestik ved resten af fødevarerne på buffen.

Fade og skåle skiftes løbende og procedure ved håndtering af rester heraf gennemgås.

Virksomheden har mundtligt redegjort for at buffeten styres via tid.

Buffetområdet overvåges delvist af personalet og der reageres, hvis kunder tager med fingrene eller på anden måde agerer uhygiejnisk.

Der er mulighed for, at kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten.

Kontrolleret mulighed for rene tallerkener/bestik hver gang gæster går til buffeten.

Kontrolleret i køkken:

Køkkenpersonale og serveringspersonale har adgang til

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HØJSLEV KRO A/S**

Adresse Viborgvej 220

Postnr./By 7840 Højslev

CVR-nr. 19931870

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hygiejnisk håndvaske faciliteter så der undgås krydssmitte. Håndvasken var tilgængelig ved tilsynet.

Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet ved større selskaber.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølemøbler samt opbevaring og tildækning af fødevarer i samme.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenområde. Følgende er konstateret: Der er fedt i dryp under emfang og afsætningshylde nedenunder. Virksomheden har straks fjernet fedtdryp på emfang og renjort hylde.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens risikoanalyse for buffethåndtering.

Vi skal spørge ind til virksomhedens procedurer (mundtlige) og om disse er implementeret.

Resultatet her af dokumenterer vi under håndtering af fødevarer.

Hvis virksomheden ikke kan redegøre fyldestgørende mundtligt for procedurerne,

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet.

Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og varmholdelse som er udpeget som kritisk kontrolpunkt med en ugentlig dokumentationsfrekvens.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for buffethåndtering.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Rødspættefilet, Torskefilet og kullerfilet uden skind ved følgeseddel af 17.11.2022. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om at virksomheden bruger udpeget håndvasken til hygiejnisk håndvask.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

18-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift