

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hovborg Kro ApS**

Adresse **Holmeåvej 2**

Postnr./By **6682 Hovborg**

CVR-nr. **20962887**

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

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

Denne kontrol, dato

04-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	19-04-2022	
Dato	17-03-2021	
Dato	09-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen er foretaget i forbindelse med kontrolkampagne om buffet.

Virksomheden serverer børne julefrokost under tilsynet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med julebuffet. Virksomhedens håndtering og adskillelse af fødevarer i forbindelse med Julebuffet, herunder at der er håndsprit ved buffet, tænger og skeer er placeret korrekt og har den rigtige størrelse. Virksomheden har sat engangshandsker som kunderne kan anvende når der tages af buffeten. Set serveringspersonalets overvågning af buffet herunder assistance med hygiejne ved uledsaget børn. Virksomheden har redegjort for deres procedure for deres gode arbejdsgange vedr. julebuffet servering, håndtering af rester fra buffet, virksomheden oplyser at rester kasseres. Der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra 1. januar 2022 til dags dato. Virksomheden er vejledt i at tilføje årstal til dokumentation så den kan adskillelse fra forrige år.

Fremvist og gennemgået retsikkerhedblanket.

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