

# Kontrolrapport



Virksomhed **Højby Kro**

Adresse Højby Hovedgade 28

Postnr./By 4573 Højby

CVR-nr. 32291848

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

Denne kontrol, dato	
<b>24-11-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-06-2015	
Dato 27-02-2015	
Dato 02-05-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer. Følgende er kontrolleret: adskillelse under/efter produktion, hygiejniske håndvaskeforhold, brug af ren og egnet arbejdsbeklædning, vask af hænder ved processkift, opbevaring før/under/efter tilberedning, herunder tilstrækkelig kapacitet til nedkøling ved op-bakning/forberedelse af julebuffet. OK. Drøftet procedurer for souz-vide tilberedning og generelt vejledt om regler for dokumentation for bakteriedrab ved lave temperaturer.

Virksomheden oplyser at man har søgt videnskabelig dokumentation gennem sin brancheforening DRC, hvilket man forventer at få på skrift i det næste reviderede egenkontrolprogram.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Juni 2016 til 11 november 2016, varemodtagelse, opbevaring, opvarmning/nedkøling, samt tilbagetrækninger. Da virksomheden souz-vide tilbereder kød ved 58 grader C. er der vejledt konkret om at risikoanalyser for tilberedning ved lavere temperaturer end de almindeligt accepterede 75 grader C., skal kunne fremvises risikovurderet i egenkontrolprogrammet.

Forholdet er vurderet bagatelagtigt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport og visning på egen hjemmeside. OK



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Højby Kro**

Adresse Højby Hovedgade 28

Postnr./By 4573 Højby

CVR-nr. 32291848

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer, eller direkte uddannede som kokke. OK

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden få besked.