

# Kontrolrapport

Virksomhed **KRO-MA ApS**

Ulstrup Kro  
Adresse Hovedgaden 11  
Postnr./By 8860 Ulstrup  
CVR-nr. 33864345

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>10-08-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-07-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-04-2017	
Dato 12-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af nyrenoveret lagerlokale.

Det indskræpes, at letforsærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Temperatur i kølerum er målt til 8,5°C. i et tidsrum over en halv time på tilsynet. Der opbevares bla. rå oksefars, optøet kyllingestykker, pålæg. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vurderer fødevarerne og kasserer de fødevarer der har været belastet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af pålægsmaskine samt øvrigt udstyr og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Indskærpelse fastholdes. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der kan ikke fremvises dokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er lavet målinger på blok men det er smidt ud og målinger skrevet ind i

