

# Kontrolrapport



Virksomhed **KRO-MA ApS**

Ulstrup Kro

Adresse Hovedgaden 11

Postnr./By 8860 Ulstrup

CVR-nr. 33864345

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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

## Kontroltype og -aktivitet

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**04-06-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 15-09-2020	
Dato 14-08-2020	
Dato 10-12-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af hakkebøffer herunder korrekt brug af termometer. Virksomhed opvarmer hakkebøffer til minimum 75 grader som standard. Vejledt virksomhed om, at hvis en kunde spørges uopfordret om hvorledes de ønsker deres hakkebøf stegt, skal kunden i den forbindelse oplyses om risici ved ikke gennemstegt hakkekød. Hvis kunden selv, uden opfordring, beder om en ikke gennemstegt hakkebøf, skal der ikke oplyses om risici.

Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedrørende opvarmning af fødevarer, herunder hakkebøffer. Virksomheden har udpeget opvarmning til 75 grader som kritisk kontrolpunkt og har brug af stegetermometer som styrende foranstaltning.

40 min.

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen