Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**KRO-MA ApS**
	Ulstrup Kro
Adresse	Hovedgaden 11
Postnr./By	8860 Ulstrup
CVR-nr.	33864345

Denne kontrol, dato	
02-05-2023	☺

Tidligere kontrol	
Dato 04-06-2021	☺
Dato 15-09-2020	☺
Dato 14-08-2020	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af gryderetter herunder korrekt brug af termometer. Vejledt generelt om brug af online værktøjet SiTTi til brug i produktionen omhandlende opvarmning, nedkøling og varmeholdelse. SiTTi kan findes til frit brug på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling. Følgende er konstateret: Virksomheden har dokumenteret nedkøling 4 gange i 2023, d. 31/1 - 19/3 - 1/4 og 15/4, virksomheden har ikke fastsat en frekvens for dokumentation for nedkøling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af kritiske kontrolpunkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse omhandlende nedkøling, virksomhedens egenkontrolprogram omhandlende nedkølngsprocedurer. Virksomhed har beskrevet at fødevarer sættes på køl ved 65 grader celsius. Vejledt om korrekt brug af termometer og at nedkølingstiden går fra 65 grader til 10 grader på maximalt 4

45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**KRO-MA ApS**
	Ulstrup Kro
Adresse	Hovedgaden 11
Postnr./By	8860 Ulstrup
CVR-nr.	33864345

Tilsynsførendes bemærkninger

timer. Vejledt generelt om fødevarestyrelsens hjemmeside omhandlende risikoanalyse og egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

02-05-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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