

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

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.	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, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>02-05-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-06-2021	
Dato 15-09-2020	
Dato 14-08-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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 Fødevestyrelsens 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 nedkølingsprocedurer. 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 maksimalt 4

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# 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

side 2 af 2

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

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

02-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift