

Kontrolrapport



Virksomhed **Blommenslyst Kro ApS**

Adresse **Middelfartvej 420**

Postnr./By **5491 Blommenslyst**

CVR-nr. **37223107**

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	21-11-2019	
Dato	11-04-2019	
Dato	28-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlig redegjort for nedkøling af fødevarer herunder art, mængde samt interval, i perioder nedkøles der dagligt fra 1-3 L, fx. saucer, dagens ret mv., der produceres som regel retter og saucer efter ordre/på dagen, så nedkølingen minimeres, og begrænser sig mest til nedkøling af rester.

Virksomheden nedkøler ikke under tilsynet, de er i gang med tilvirkning af gammeldags oksesteg med tilbehør.

Virksomheden har redegjort for korrekt brug af indstikstermometer, til kontrol og dokumentation af kernetemperatur. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har mundtlig redegjort for procedure for nedkøling, hvor saucer, retter mv., nedkøles i bøtter med stor overfede, der nedkøles i kølerum, samt har de redegjort for korrigerende handling ved fejl ifm. nedkøling. Køleskabe og kølebrønd i køkkenet bruges (næsten) udelukkende til opbevaring. Ingen anmærkninger.

Fremvist fotoark med "Hurtig nedkøling af varm ret" samt udleveret pjece med nærmere beskrivelse af brug af SiTTi-værktøj til nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrin



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Blommenslyst Kro ApS**

Adresse **Middelfartvej 420**

Postnr./By **5491 Blommenslyst**

CVR-nr. **37223107**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling, der er udpeget som et kritisk kontrolpunkt.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) med beskrevne procedurer for nedkøling herunder tid og temperatur samt kontrolleret virksomhedens dokumentation og frekvens for nedkøling, frekvensen er sat til en gang om ugen, virksomheden er næsten lige startet op igen efter coronanedlukning, så der ligger kun to nye dokumentationer, der er dokumenteret en gang om ugen før seneste nedlukning. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-06-2021

Dato