

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sdr. Omme Kro**

Adresse **Hovedgaden 1**

Postnr./By **7260 Sønder Omme**

CVR-nr. **36421894**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-07-2022



Dato 01-04-2022



Dato 09-02-2022



Hygiejne: Rengøring

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Håndtering af fødevarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedurer for arbejdsgange særligt i forhold til

buffetservering:

-Anvendelse af passende serveringsbestik ved skåle og fade på buffet.

-Opfyldning og skift af skåle og fade på buffeten, herunder også styring af tid eller/ og temperatur samt håndtering af rester.

-Personalets overvågning af buffeten. -Mulighed for gæsterne kan vaske eller desinficere hænder, inden de går til buffeten.

-Gæsternes adgang til rent og ubrugt service ved buffeten.

Procedurer for personalets hygiejnisk vask og aftørring af hænder samt håndvasken er tilgængelig, således der undgås krydskontaminering, under håndtering af buffeten, opvasken, håndtering af fersk kød og spiseklare retter. Virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, temperaturgrænserne er overholdt og opbevaring foregår hensigtsmæssig således

krydskontaminering undgås. Virksomheden har redegjort for procedure omkring sikker opvarmning af and, herunder sikker tid og temperatur. Der er konkret vejledt om brug af SiTTi værktøj på fødevarestyrelsens hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk