

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kryb i ly Kro ApS**

Adresse **Kolding Landevej 160**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **40786880**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	13-09-2021	
Dato	28-04-2021	
Dato	26-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: I kølerum opbevares to høje stålbekendere med bechamelsauce (cirka 8 liter per beholder) kernetemperaturen blev med indstikstermometer målt til 19,2 grader. Virksomheden oplyser at bechamelsaucen er fremstillet om aftenen den 7. maj 2023.

opbevaringstemperaturen i kølerummet blev målt til 4,1 grader.

Det fremgår af virksomhedens risikoanalyse at nedkøling er udpeget til et kritisk kontrolpunkt. Af den skriftlige egenkontrolprocedure fremgår det at nedkøling skal foregå fra 65 grader til 10 grader på maksimalt 4 timer.

Virksomheden kasserede bechamelsaucen under tilsynet.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om at nedkølingen går hurtigere når der benyttes flade beholdere med stor overflade. Udliveret flyer om nedkøling

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kryb i ly Kro ApS**

Adresse **Kolding Landevej 160**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **40786880**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer. OK

Kontrolleret skriftlige egenkontrolprocedure for nedkøling. OK

Stikprøvevis set dokumenteret egenkontrol med nedkøling for perioden januar - april 2023.

For enkelte målinger i perioden er starttemperaturen for nedkøling angivet til at være lavere end 65 grader.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomheden er registreret med korrekt CVR nummer hos

Fødevarestyrelsen. OK

Fødevarestyrelsen

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

08-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk