

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hodde Kro**

Adresse Vejlevej 4

Postnr./By 6862 Tistrup

CVR-nr. 27735649

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
04-12-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 29-10-2019	
Dato 16-10-2018	
Dato 04-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen er foretaget i forbindelse med kontrolkampagne om buffet.

Virksomheden serverer julefrokost buffet under tilsynet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med julebuffet. Virksomhedens håndtering og adskillelse af fødevarer i forbindelse med julebuffet, herunder at der er håndsprit ved buffet, tænger og skeer er placeret korrekt og har den rigtige størrelse. Virksomheden har redegjort for deres procedure for deres gode arbejdsgange vedr. julebuffet servering, samt håndtering af rester fra buffet.

Virksomheden oplyser at rester kasseres. Der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Set personalets overvågning af buffet herunder håndtering af hygiejneforholdene ved buffet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra 1. januar 2022 til dags dato. Virksomheden har fået fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk