

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

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.	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 indskærper 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>28-04-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-12-2022	
Dato 29-10-2019	
Dato 16-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen sker på baggrund af et kontrolspor med fokus på nedkøling.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer opbevaret på køl herunder kontrolleret temperatur af nakkesteg fra tidligere produktion som er nedkølet. Virksomheden oplyser at der altid om portionere i tyndt lagt til mindre beholder for at kunne lave en hurtigere nedkøling af varm mad. Nedkølingen sker altid i kølerum hvor der er tilstrækkelig plads hvor der kan cirkulere koldt luft omkring fødevarerne. Virksomheden har redegjort for procedure af tilstrækkelig hurtig nedkøling. Virksomheden er introduceret i fødevarestyrelsens online nedkølingsværktøj SITTI.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for 1. januar 2023 til dags dato for nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en dækkende risikoanalyse for nedkøling har udpeget dette som et kritiskkontrolpunkt og fastsat en ugentlig frekvens for dokumentation heraf.

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)