

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant fyrkroen**

Adresse **Fyrvejen 29A**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **37469130**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	19-04-2018	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken, lager kaffebuffet og bar. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter i hele virksomheden. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Gennemgået procedure på opvarmning og nedkøling - ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Virksomheden har ferske fiskefiletter i plastikbøtte i køleskab. Målt temperatur i køleskab 4.5 grader målt i fisk 3 grader. Virksomheden flytter fiskene til ny bøtte og ligger isterniner ved fisken og oplyser at de vil tjekke det bedere fremad rettet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opbevarings temperatur på fersk fisk til 2 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktions køkken med inventar, opvaske faciliteter, lager og bar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktions køkken med inventar, lager og bar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant fyrkroen**

Adresse **Fyrvejen 29A**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **37469130**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Dokumentation på varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra august og september 2018 samt fra 1/4 2019 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens indstiks termometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside og ved indgangs parti til restaurant.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skriver i menu kort frisk presset appelsin juice. Virksomheden fremviser juicer og redegør for procedure og anvendelse af frisk presset appelsin juice.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: I virksomhedens menu kort står der Parmasan ost. Virksomheden oplyser at de før har brugt parmasan ost, men nu bruger de Vesterhavs ost. alle tjenerne er oplyst om dette og forbrugern for mundtlige oplysninger ved bestilling - indtil der kommer nyt menu kort.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-05-2019

Dato