

Kontrolrapport

Virksomhed **Tisvilde Kro ApS**

Adresse **Hovedgaden 55**

Postnr./By **3220 Tisvildeleje**

CVR-nr. **38487779**

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.	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	
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	
26-06-2020	

Tidligere kontrol	
Dato 04-10-2019	
Dato 23-08-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 12-07-2019	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken, bar og lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, herunder koldt og varmt vand, sæbe og papir. Gennemgået procedur og håndtering af fond - ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: virksomheden er ved tilsyns start ved at optø jordbær pure på køkken bord. Virksomheden sætter det i køleskab med det samme og kort tid efter videre forarbejder de produktet. Virksomheden vil fremad rettet optø i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for optøning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken med inventar og udstyr, opvaske faciliteter, bar og lager.

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

Følgende er konstateret: begge dører til køkkenet stod åbent ved tilsyns start. kokkene lukke dørene med det samme. Ejer oplyser at de finde en løsning evt. med indsekt net



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Tisvilde Kro ApS**

Adresse Hovedgaden 55

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 38487779

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyres sikring af produktions lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling for januar, februar, maj og juni 2020. Virksomheden har haft lukket under corona derfor ingen dokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-06-2020

Dato