

Kontrolrapport



Virksomhed **Tunø Røgeri ApS**

Restaurant

Adresse Tunø Hovedgade 1D

Postnr./By 8799 Tunø

CVR-nr. 40139311

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
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

21-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-06-2019	
Dato	27-06-2018	
Dato	10-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Følgende er konstateret, På kontrolbesøget kunne der konstateres at personalet skiftede handsker ved skift imellem betjening og køkkenopgaver. der blev skiftet handsker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at følge virksomhedens arbejdsgange for hånd hygiejne.

Kontrolleret procedurer for varmholdelse af fiske frikadeller, følgende er konstateret, virksomheden varmebehandler fiskefrikadeller som efterfølgende varmholdes i ovnen ved 65 grader. Der er målt en centrum temperatur på 47 grader i fiskefrikadellen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden kan sælge den inden for 3 timers rettesnor. Vejledt konkret om varmholdelse eller 3 timers rettesnor.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: omkring friture stationen i røgeriet ses der stænk af gullige belægninger på kontakt, vægge og inventar. På listerne i køleenheden under produktionsbordet ses sorte skimmellignende belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om risiko for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Tunø Røgeri ApS**

Restaurant

Adresse Tunø Hovedgade 1D

Postnr./By 8799 Tunø

CVR-nr. 40139311

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontaminering

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling samt varmholdelse i indeværende sæson.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-07-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift