

Kontrolrapport

Virksomhed **Tullebølle Kro**

Adresse **Bygaden 91**

Postnr./By **5953 Tranekær**

CVR-nr. **25496507**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
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

28-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	12-06-2020	
Dato		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse. Henvendelsen gav ikke anledning til bemærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken samt i baglokale i åben forbindelse med kugle-is sektion, opbevaringstemperatur i køleskabe med bl.a. kødprodukter, opbevaring af drikkevarer i kugle-is sektion samt kontrolleret tildækning og adskillelse af fødevaregrupper på køl samt ved håndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken med gulve, bordoverflader, komfur, friturekar, fryserer samt opvaskeafdeling med bordoverflader, gulve, vægge og indvendig opvaskemaskine. Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange for renholdelse af gulve i produktionskøkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader, fryserer og køleskabe i produktionskøkken samt nyopsatte fliser i sektion i produktionskøkken. Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for løbende vedligeholdelse af vægge i produktionskøkken, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Tullebølle Kro

Adresse Bygaden 91

Postnr./By 5953 Tranekær

CVR-nr. 25496507

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemottagelse og opbevaring af kølekrævende og ikke-kølekrævende fødevarer, varmebehandling til minimum 75 grader, varmeholdelse ved minimum 65 grader samt nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer. Generelt vejledt om regler for risikoanalyse, egenkontrol og dokumentation af kritiske kontrolpunkter.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-07-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift