

Kontrolrapport



Virksomhed **Louisekroen I/S**

Adresse **Bølshavn 22**

Postnr./By **3740 Svaneke**

CVR-nr. **39168928**

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

01-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	10-07-2019	
Dato	09-05-2018	
Dato	02-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når

køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken,

hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold,

egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og

opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel

vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af

faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom

leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr: Køkken og grillkøkken samt arbejdsborde og

udstyr, der kommer i direkte kontakt med fødevarer.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også

vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med,

og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder

smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes

syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Louisekroen I/S

Adresse Bølshavn 22

Postnr./By 3740 Svaneke

CVR-nr. 39168928

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedsansvarlig ved fødevarerårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesygge).

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-10-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift