

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tisvildeleje Strandhotel**

Adresse **Højbohusvej 1**

Postnr./By **3220 Tisvildeleje**

CVR-nr. **43671626**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken og personaletoilet. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køle- og fryseinventar samt kølerum. Adskillelse og tildækning af fødevarer i køleinventar og kølerum. Fødevarer fri fra gulv. Toilet med forrum. Virksomheden håndterer ikke fødevarer under tilsynet.

Følgende er konstateret: Virksomheden har etableret en bar uden håndvask, hvor der bl.a. håndteres forskellige drikkevarer og brygges kaffe.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har indkøbt en håndvask og vil få den installeret hurtigst muligt. Derudover har virksomheden faciliteter til hygiejnisk håndvask i

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tisvildeleje Strandhotel**

Adresse Højbohusvej 1

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 43671626

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionskøkken.

Vejledt generelt om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

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

Produktionskøkken med emfang, ovn, køleinventar, bordoverflader, gulv, vægge. Isterningemaskine, opvaskestation, kølerum, hylder med tørvarer samt barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Fastmonteret gulvrister i produktionskøkken, servicestation og opvaskestation. Dør ved servicestation lukker ikke tæt grundet ødelagt liste. Vejledt om udbedring så dør fremover lukker tæt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv i produktionskøkken, tætningslister i køleinventar samt service. Virksomheden oplyser at gulv i gang bliver malet i næste uge. Mundtlig gennemgået brug af vedligeholdelsesplan for kommende vedligehold.

Kontrolleret: Virksomheden instikstermometer.

Følgende er konstateret: Virksomhedens indstikstermometer fungerer ikke optimalt, da de blinker og ikke kan fremvise læselig temperatur.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke har produktion under tilsynet og får bestilt nyt termometer under tilsynet.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikovurdering for kritiske kontrolpunkter - herunder varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe Middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

10-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift