

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lygtens Kro**

Adresse **Lygten 29**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **34516448**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	16-02-2022	
Dato	22-07-2021	
Dato	24-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken. Kontrolleret toilet med forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken og barområde herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse. Følgende er konstateret: Få gummilister fremstår revnet og en hylde i køleskab frem rusten.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse samt vejledt omkring at anvende vedligeholdelsesplanen som virksomheden har i deres egenkontrolprogram.

Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lygtens Kro**

Adresse **Lygten 29**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **34516448**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedure for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for indeværende år. Vejledt omkring at tilpasse virksomhedens risikoanalyse til virksomhedens aktiviteter, virksomheden har fermentering af sauerkraut til salg over 5 dages holdbarhed men har ikke taget stilling til det i forhold hvorvidt det er et kritisk kontrolpunkt. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Kontrolleret følgende produkter: retter for mærkning af allergene ingredienser ELLER information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

04-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk