

Kontrolrapport

Virksomhed **Gershøj Kro & Strandhotel ApS**

Adresse Gershøj Havnevej 14A

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 38788345

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til håndvask, fødevarerens opvask, produktionsflow, opbevaringstemperatur i køledisk, håndtering af affald, opbevaringsforhold på lageret.

Det indskærpes, at letfordærlige varer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: I kølerum med pålæg, færdigretter, mælk og fersk fisk, målt med overfladetermometer til 10 grader. Oksecuvette og skinke som har ligget i kølerummet siden dagen før målt med indstiktermometer til 9, 8 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det rettet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Der fandtes et lille fad med fersk fisk. Dette blev kasseret under tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Gershøj Kro & Strandhotel ApS**

Adresse Gershøj Havnevej 14A

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 38788345

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: rengøring af køkken, opvaskerum, tjenergang, herunder inventar og kølerum

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af gulv, vægge, overflader og inventar

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse.

Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på økologisk etstragon, økologiske tomater. svinemørbrad, økologiske æg

Kontrolleret at virksomhedens anprisninger, stemmer overens med de faktiske forhold. Følgende økologisk remulade, hjemmelavet rugbrød er kontrolleret uden anmærkninger.

Vejledt generelt om regler for anprisninger af fødevarer.

Emballage m.v.: Sporbarhed af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-08-2017

Dato