

Kontrolrapport



Virksomhed **Tambohus Kro**

Adresse **Tambogade 37**

Postnr./By **7790 Thyholm**

CVR-nr. **29904324**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
25-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 13-10-2017	
Dato 19-07-2017	
Dato 23-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, frostrum og koldjomfruer. Kontrolleret at adskillelse og emballering af fødevarer i kølerum med fersk fisk, er således, at kontaminering fra rå og ferske fødevarer til færdige og serveringsklare fødevarer undgås. Gennemgået procedurer for varmebehandling af fisk ved røgning, herunder metode, holdetider og temperaturkontrol. Gennemgået procedurer for modtagelse opbevaring og anvendelse af hakket kød, herunder opbevaringstid. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret område udenfor hvor røgning af fisk foregår, virksomheden oplyser at røgeovn flyttes til anden placering for lettere sikring mod kontaminering af omkringstående udstyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkeninventarer, kølerum og gummilister i div. køleanordninger. Loftet i kølerum med bl.a. fersk fisk her en del løstsiddende maling som der er risiko for kan drysse ned i og kontaminerer de fødevarer der opbevares i kølerummet. Hylder over bage bord gaber i samlingerne og er herfor ikke tilstrækkelig rengøringsvenligt. Virksomheden oplyser at der findes en løsning på ovennævnte snarest.

Kontrolleret skadedyrssikring i områder for opbevaring af affald

