

# Kontrolrapport



Virksomhed **Tambohus Kro**

Adresse **Tambogade 37**

Postnr./By **7790 Thyholm**

CVR-nr. **29904324**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**14-05-2019**



## Tidligere kontrol

Dato	25-07-2018	
Dato	13-10-2017	
Dato	19-07-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i div. kølerum, koldjomfru og frostrum. Kontrolleret at fødevarer på køl og frost er tilstrækkelige adskilte og emballerede. Gennemgået procedurer for modtagelse, vakuumpakning og opbevaringstid på fisk. Gennemgået procedurer for alternativ varmebehandling af fødevarer. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på tørvarelager. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og på personaletoilet. Eget og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, køkkeninventarer, kølerum, frostrum og personalefaciliteter. I køkkenet er der under ovenlysvinduer opsat net, disse net slutter ikke helt tæt og der er risiko for, at ud fra kommende genstande kontaminerer fødevarerne i køkkenet når ovenlysvinduerne står åbne. Virksomheden oplyser at der findes en løsning snarest, således nettet for ovenlys slutter tæt. Gennemgået procedurer og frekvenser for rengøring af køkken, herunder gulve. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse,



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Tambohus Kro**

Adresse **Tambogade 37**

Postnr./By **7790 Thyholm**

CVR-nr. **29904324**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperaturer, tilstrækkelige varmebehandling af fødevarer, varmeholdelse af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer, samt indfrysning af fisk for perioden fra 9. november 2018 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via dokumentation af 18. januar 2019. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

14-05-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift