

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant fyrkroen**

Adresse **Fyrvejen 29A**

Postnr./By **3250 Gilleleje**

CVR-nr. **37469130**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-04-2018



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, 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: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i produktions køkken og på lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Gennemgået virksomheden sortiment og flow - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Renholdelse af produktions køkken med inventar, lager faciliteter og bar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions køkken med inventar, lager faciliteter, opvaske faciliteter og bar. Ingen anmærkninger. Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant fyrkroen

Adresse Fyrvejen 29A

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 37469130

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram med dækkende risikoanalyse. Set dokumentation på varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 25/3-2018 til dags dato.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisning og anvendelse af rødspættefilet, Parma skinke og hjemme lavet brød. Kontrolleret skiltning med allergene oplysninger til forbrugeren.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår og cvr nr. er kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-04-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift