

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Tømmergården**

Adresse Frederiksgade 10

Postnr./By 7790 Thyholm

CVR-nr. 39594277

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

14-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-11-2019	
Dato 23-10-2018	
Dato 05-10-2018	
Godkendelser m.v.	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer(drikkevare) i bodega og i lagerlokaler. Gennemgået procedurer for servering af fødevarer generelt, virksomheden oplyser at der ved enkelte lejligheder servers fødevarer fra virksomheden, men at disse indkøbes færdig tilberedte og kun anrettes på stålbord i køkkenet. Det oplyses at der har været tilberedt fødevarer i køkkenet en gang i løbet af året, ellers bruges køkkenet kun af ejer til madlavning til sig selv. Der er på tilsynet fødevarer i køleskab og fryser i køkkenet, men det oplyses at ejer ikke har køkken i lejlighed på førstesal og derfor opbevares råvarer og tilberedes fødevarer til eget forbrug i kroens køkken. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Det er på tilsynet konstateret at områder med opvaskemaskine og opvaskeområde generelt

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 **Hotel Tømmergården**

Adresse Frederiksgade 10

Postnr./By 7790 Thyholm

CVR-nr. 39594277

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstår meget beskidt og med sorte belægninger som tegn på manglende rengøring. Virksomhedens opvasker er i stykker og der vaskes op i hånden i området omkring opvaskemaskinen som ikke er tilstrækkelig rengjort.

Der er på grund af den manglende rengøring øget risiko for utilsigtet kontaminering mellem rene og urene emballager (div. glas) der anvendes ved servering af drikkevarer.

Der er taget fotos på tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at der rengøres snarest

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret og gennemgået virksomhedens gode arbejdsgange for opbevaring og salg af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt P. nr. og fødevareaktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

14-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk