

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Bistro Nord - Gilleleje**

Golfklub

Adresse Sophienlund Allé 13

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 44113880

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	2
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	
<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

15-08-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Klagerens navn er oplyst på tillægssiden.

Virksomheden vil gerne modtage starthjælpsvejledning på et andet besøg.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: I kølerum på hylde opbevares der en spand med Relish Tomat/Timian 2,4 kg, som er belagt med hvide puffedede svampe og grønne belægnings på låget og omkring spanden og langs kanter i låget. Virksomheden havde følgende bemærkninger Virksomheden oplyser at de kun er brugt til et selskab for en måned siden og ikke er brugt siden.

Virksomheden kasseret den straks under tilsynet til

affaldsbeholder udenfor. Indskærpelse medfører 2

gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over

afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er konstateret: Der er i det ene kølerum stikprøvevis målt overfladetemperatur på 6 og 7 grader på kød,

mejeriprodukter og nogle færdigretter. Displayet udvendig på kølerummet svinger mellem 9-10 grader. Virksomhedsejer

vurdere fødevarerne, og kontakter straks en kølemontør.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Bistro Nord - Gilleleje**

Golfklub

Adresse Sophienlund Allé 13

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 44113880

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for opbevaringstemperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: I virksomhedens ene kølerum, fremstår karmen rundt om døren og tætningslisten med store sorte plamager af sorte pletter af skimmellignende vækst. Indvendig i kølerummet fremstår fugerne på væggen, rundt om ventilationsrør på væggen, rundt om lampen, og rundt om hjælp knappen med sorte pletter af skimmellignende vækst. Begge blæsere har fremstå beskidte og med et tykt lag støv. Undersiden, rundt i kanterne og samlingerne på hyldereoler fremstår ligeledes med sorte ansamlinger af sorte mørke pletter, samt tabte fødevarerester af ældre dato. Yderligere fremstår gulvet med beskidte mørke ansamlinger af snavs. I det andet kølerum fremstår hyldereol også med områder af tabte fødevarerester, og bagvæggen fremstår med sorte pletter af skimmellignende vækst. Gulvet fremstår under hyldereolen også med tabte fødevarer, og ansamlinger af snavs, krummer og støv. Ydermere fremstår karmen og tætningslisten på fryserummet med massive ansamlinger af sorte belægninger af skimmellignende vækst. I produktionskøkken rundt om udsugningen i lofter, ses der sorte belægninger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, jeg får gjort rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: I virksomhedens isterningsmaskine fremstår tætningsliste, og rundt på metalkanten ved åbningen med sorte pletter af skimmellignende vækst. I toppen indvendig fremstår bagvæggen, samt omkring udmundingen med massive ansamlinger af sorte mørke plamager og pletter af skimmellignende vækst. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, jeg får gjort rent og får tømt isterninger af og kasseret med det samme. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Køleindretninger i baren. Følgende er konstateret: Virksomhedens køleindretninger i baren fremstår indvendig i køleskuffer nederst i bunden og op ad kanterne, samt opsamlingsbakken massiv mængde synlig rust. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

15-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Virksomhed **Bistro Nord - Gilleleje**

Golfklub

Adresse Sophienlund Allé 13

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 44113880

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse, herunder vejledt konkret om løsningsmuligheder for udbedring af rust.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret: Manglende ejerskifte. Det indskræpes, at virksomheden senest på overtagelsestidspunktet skal anmelde ejerskifte til Fødevarestyrelsen. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke meddelt ejerskifte til Fødevarestyrelsen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg ikke forstå, for jeg har været i gang siden juli 2023, og der har jeg ansøgt, men der var nogle computerproblemer og jeg var i den forbindelse i kontakt med jer, så jeg troede der var styr på det. Jeg skal nok få ansøgt igen hurtigst muligt. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Billededokumentation er medtaget.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

15-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift