

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rungsted kro**

Adresse Rungstedvej 84

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 36917733

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper 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	
17-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 27-02-2024	
Dato 14-11-2023	
Dato 10-10-2023	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og egnet aftørring af hænder både i produktionskøkken og baren. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer i frost- og kølerum. Adskillelse, tildækning, samt opbevaringsforhold af fødevarer herunder fødevarer frit fra gulv. Gennemgået mundtlige procedurer for genopvarmning af diverse sovser.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Uden foran produktionskøkkenet, har virksomhedens et stålbord stående, hvor der på en hylde under stålbordet er opbevaring af to åbne papkasser med æbler. Virksomheden oplyser, at æblerne skal anvendes ved Mortens aften. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der er risiko for kontaminering idet der ikke er skadedyrssikret.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Fødevarestyrelsen

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 **Rungsted kro**

Adresse Rungstedvej 84

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 36917733

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Produktionskøkken, barområde og opvaskeafdeling herunder, overflader, indvendig i køleindretninger, gummilister, redskaber, hylder, reoler og gulvarealer. Vejledt konkret om rengøring af emfang.

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: I virksomhedens udendørs skur, fremstår gulvet flere steder med gamle cigaretskodder. Virksomheden har opbevaring af køleskabe, samt opbevaring af diverse drikkevarer. Indvendig i opvaskemaskinen fremstår samlinger, langs kanter i top og bund, og på spulearm med lyserøde belægninger. Yderligere er der flere af virksomhedens køleskuffer i baren, som fremstår indvendig langs kanterne med hvide belægninger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tætningslister i køleskuffer og hylder i kølerum.

Vejledt virksomheden om brug af vedligeholdelsesplan herunder, udbedring af gulvet i opvaskeafdeling, samt emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling fra maj 2024 til kontrolbesøget dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

17-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift