

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gæstgiveren**

Adresse Theaterstræde 2

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 35227091

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 11-08-2022	
Dato 14-07-2021	
Dato 10-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Retssikkerhedsblanket forevist ved besøgets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring samt procedure for nedkøling. Mundtlig gennemgang af procedurer for opvarmning/nedkøling af bulgur. Faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ikke alle håndvaske er udstyret med tilhørende mulighed for at tørre hænder. I Cubabar-område forfindes papkasser på gulv indeholdende engangsbægre til servering af drikkevarer. I Grillbar findes fustager opbevaret på gulvet. Virksomheden er vejledt vedrørende opbevaring af fødevarer frit af gulv, samt at der skal være mulighed for at tørre hænder efter håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: ismaskine, røremaskine, køleskabe, kølerum, tørvarelager, serveringsområde og indendørsbar-område. Desuden kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand, og sikres mod skadedyr. Ligeledes

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gæstgiveren**

Adresse Theaterstræde 2

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 35227091

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpes det, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Flere barområder findes uden opsyn, og med åbne døre/vinduer, ligeledes ind til opbevaring af rent service. Tørvarelager findes at have flere steder hvor skadedyr potentielt vil kunne trænge ind. I Cubabar firefindes køleskab indeholdende drikkevarer samt krydderurter og lignende til drinksservering. Hylder i køleskabet fremstår med kraftig afskalning og rustdannelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: virksomheden havde ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Der forefindes ingen risikoanalyse eller egenkontrolprogram i virksomheden ved besøget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden erkender manglerne.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.

Det indskærpes, at kontrolrapporten, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Kontrolrapporten skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.

Følgende er konstateret: Kontrolrapporten er ikke ophængt ved besøget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kontrolrapporten har været taget ned grundet regnskader på denne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Indskærpelser medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

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

18-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift