

# Kontrolrapport

Virksomhed **Valsen Brasserie og Cafe**

Adresse **Papirfabrikken 10E**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **37403261**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-06-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-11-2016	
Dato 15-08-2016	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med kontrolkampagne, er virksomhedens procedurer ved buffetservering kontrolleret. Virksomheden har vist udstyr til opbevaring af varme og kold fødevarer på buffeten, redegjort for overvågning af buffeten, faciliteter til desinfektion af hænder, samt vist skere og tænger der anvendes på buffeten. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens kølekapacitet og procedurer for spidsbelastnings-perioder, sammenholdt med aktuel produktion. Ingen anmærkninger. Virksomheden har oplyst, at antallet af retter på menukortet minimeres i spidsbelastningsperioder, således at det sikres der til enhver tid er tilstrækkelig kølekapacitet. Inge anmærkninger

Kontrolleret procedurer for fremstilling af kød og fisk med sous vide. Virksomheden har demonstreret procedurerne, redegjort for temperaturkontrol, holdetider og nedkøling. Ingen anmærkninger. Kontrolleret temperaturer i køleskabe med fisk og kød, samt temperaturer i kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold, opbevaringsforhold og skadedyrssikring af udstyr til buffetservering. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Risikovurderng og egenkontrolprocedurer for buffetservering, samt procedurer for sous vide- produktion. Ingen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Valsen Brasserie og Cafe**

Adresse **Papirfabrikken 10E**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **37403261**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Kontrolleret plastposer der anvendes til sous vide produktion, herunder at poserne er egnede til formålet, korrekt mærkede og anvendes inden for de tempepraturbegrænsninger mærkningen foreskriver. Ingen anmærkninger.