

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Pilegården**

Adresse **Lyngvej 127**

Postnr./By **4560 Vig**

CVR-nr. **41499133**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

02-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområde, ingen anmærkninger. Kontrolleret stikprøvevis opbevaring af fødevarer på køl og frost, ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for produktionsflow samt håndtering af opvask, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af vandrette produktbærende overflader før produktion, ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Virksomheden har lagt en måtte ved døren i grøntkøkkenet. Vejledt generelt om regler for renholdelse af lokaler, herunder at gulve skal være vaskbare.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret skadedyrssikring af køkken samt lagre, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om mulighed for eventuelt opsætning af insektnet i vinduer samt ved døre der ønskes holdt åbne for ventilering. Følgende er konstateret: På virksomhedens drikkevarer-lager ved toiletter, er der ikke afsluttet rørføring. Der er ingen tegn på skadegørere i rummet. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af lokaler hvor der håndteres eller opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, varmebehandling/håndtering



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Pilegården

Adresse Lyngvej 127

Postnr./By 4560 Vig

CVR-nr. 41499133

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt opbevaring, ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender FVST blanketter for risikoanalyse, og mangler risikoanalyse for nedkøling. Virksomheden oplyser at den har alle blanketter liggende på PC, og har haft mange udfordringer med at skrive dem ud. Vejledt generelt om regler for dækkende risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Vejledt konkret om mulighed for, at virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-09-2020

Dato