

Kontrolrapport

Virksomhed **Vissenbjerg Storkro Aps**

Adresse **Søndersøvej 30**

Postnr./By **5492 Vissenbjerg**

CVR-nr. **29313474**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
20-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	22-07-2021
Dato	03-10-2019
Dato	08-08-2019
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler når

køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge

familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken,

hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold og

procedure for vask mellem handskeskift, egnet og rent

arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af

arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om

norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet

generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ydet generel

vejledning om at hepatitis A (smitsom leverbetændelse) også

er virus der kan smitte via fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af

desinfektionsmidlet, herunder koncentration og udfører

rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for

rengøring af følgende lokaler/udstyr: gulve, vægge, maskiner

og udstyr, samt bordoverflader.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Vissenbjerg Storkro Aps**

Adresse Søndersøvej 30

Postnr./By 5492 Vissenbjerg

CVR-nr. 29313474

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smitemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-10-2021

Dato