

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vesløs Kro v/Lasse Bech**

Steinbrenner

Adresse **Vesløs Stationsvej 25**

Postnr./By **7742 Vesløs**

CVR-nr. **41558156**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	17-11-2022	
Dato	22-09-2020	
Dato	09-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Vejledt om forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge) samt arbejdsgange for "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejn.

Vejledt virksomheden om at der bør være særligt fokus på smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Interview af medarbejder i køkken og virksomhedsansvarlig om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge). Ingen anmærkninger

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk