

Kontrolrapport



Virksomhed **Venø Kro**

Adresse Havstokken 22

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29097232

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-12-2016



Tidligere kontrol

Dato 25-06-2015	
Dato 22-08-2014	
Dato 23-08-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskabe, fryser, frostrum og kølerum. Kontrolleret korrekt emballering og adskillelse af fødevarer i kølerum og frostrum. Gennemgået procedurer for afhentning/hjemtransport og efterfølgende opbevaring af fersk fisk. Virksomheden er vejledt generelt om opbevaringstemperaturer på ferske fødevarer i forhold til reklamation på modtagne fødevarer.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande i forhold til Norovirus.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken, lager med tørvarer og lagerrum i kælderen. Lagerrum i kælderen er under renovering og virksomheden oplyser at, dette forventes færdig i foråret 2017 og senest inden åbning sæson 2017. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Venø Kro**

Adresse Havstokken 22

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29097232

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, nedkøling af fødevarer og varemodtagelse for perioden fra 20. marts 2016 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via. skema af 1. april 2016. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse vedrørende blanketvalg, samt kontrolleret specifikke områder i risikoanalysen vedrørende tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer. Ingen afmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skilter med, at oplysninger kan fås på forespørgsel. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger

Fødevestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-12-2016

Dato