

# Kontrolrapport



Virksomhed **Venø Kro**

Adresse Havstokken 22

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29097232

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>14-06-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-12-2016	
Dato 25-06-2015	
Dato 22-08-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, frostrum, koldjomfru, køleskabe og frosts skabe. Gennemgået procedurer for modtagelse og opbevaring af østers. Kontrolleret korrekt adskillelse og emballering af fødevarer i kølerum, frostrum og div. køle/fryseanordninger i virksomheden. Gennemgået procedurer for tilvirkning, nedkøling og indfrysning af større portioner som indfryses for senere anvendelse i virksomheden. Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Vejledt generelt om virksomhedens dokumentation. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, fryser og køleskabe samt koldjomfruer. Kontrolleret rengøring af opvaske afsnit i køkken, samt kontrolleret rengøring af opvaskeafdeling for glas i barområdet. Kontrolleret rengøring af ismaskine samt gennemgået procedurer for fjernelse af kalk i ismaskinen og opvaskemaskinen. Gennemgået procedurer for desinficering af produktberøringsflader i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lager i kælderen, virksomheden oplyser at afslutning af opsætning af

# Kontrolrapport

Virksomhed **Venø Kro**

Adresse Havstokken 22

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29097232

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vinreoler i kælderens afsluttes inden udgangen af 2017. Bordplade ved opvask i barområdet trænger til udskiftning, der mangler laminat flere steder, virksomheden oplyser at bordpladen udskiftes snarest. Køleskab med glaslåge i køkkenet har begyndende afskallende maling/laminat på hylderne og gummilisten er revnet flere steder, virksomheden overvejer om køleskabe skiftes eller der findes anden opbevaring til de fødevarer der normalt opbevares heri. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperature, varemodtagelse, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, tilstrækkelig nedkøling af fødevarer og skyllevandstemperaturer i opvaskemaskine for perioden fra 2. marts 2017 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via blanket af 1. maj 2017. Kontrolleret at virksomhedens vedligeholdelses plan er opdateret og fulgt. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Gennemgået virksomhedens sporbarhed på fødevarer generelt. Ingen anmærkninger.

Vejledt om reglerne vedr. mærkning af fisk og fiskevarer samt fødevarer generelt.

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



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

14-06-2017

Dato