

# Kontrolrapport



Virksomhed **SIGNESMINDE KRO**

Adresse Viborgvej 145

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 34272506

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

Denne kontrol, dato

**19-07-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 23-06-2016	
Dato 08-12-2015	
Dato 19-11-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremstilling og anretning af stegte ål med stuede kartofler og af stjerneskud, temperatur i kølerum, faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken. Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. flytning af vaskemaskine, tørretumbler og vakuummaskine fra grovkøkken, så risiko for krydssmitte minimeres. Virksomheden oplyser, at der snarest vil blive taget hånd om dette.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, tørvarelager, restaurant. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. bedre renholdelse af kold jomfru. Rengøring blev straks påbegyndt. Efterfølgende er kontrolleret for rengøring af kold jomfruen, og fundet i orden, og derfor anses den manglende renholdelse af kold jomfruen som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Ydet konkret vejledning om, at allergener skal indgå som delelementer i virksomhedens risikoanalyser. Virksomheden har fortalt omkring gode arbejdsgange for fremstilling af spiseklare fødevarer, med særlig fokus på allergener, hvor overførelse af allergener fra flere fødevarer til en anden, f. eks. fra mayonnaise og mælkeprodukt til en færdig dressing fremstillet i virksomheden,

# Kontrolrapport

Virksomhed **SIGNESMINDE KRO**

Adresse Viborgvej 145

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 34272506

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemottagelse og for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler og ved opvarmning, varmholdelse og nedkøling af færdigretter fra 16. januar 2017 til den 13. juli 2017.

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

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden ves skiltning oplyser forbrugerne om, at information af allergene ingredienser i de serverede fødevarer, kan fås ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden kan redegøre for indhold af allergene ingredienser for følgende fødevarer fremstillet under kontrolbesøget: Stjernesud med rejer og dressing serveret på hvedebrød, stuede kartofler og stegte ål med panering af hvedeprodukt, ingen anmærkninger hertil. Virksomheden oplyser, at der altid er en kok tilstede, som ved hvilke ingredienser retterne indeholder. Udleveret hjælpeskema til styring af allergene ingredienser i færdigretter, side 19 af kampagnematerialet.

Ydet konkret vejledning om, at indhold af allergene ingredienser i a la carteretter skal fremgå af menukortet, når der ikke spørges ind til særlige behov ved betjeningen.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

19-07-2017

Dato