

Kontrolrapport

Virksomhed **VesterØL IVS**

Adresse Havnepladsen 5

Postnr./By 9940 Læsø

CVR-nr. 38709232

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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.	1
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	
29-08-2017	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Kontrolleret behandling af fødevarer, herunder opbevaring af kølevarer og frostvarer, ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperatur i køleskabe og fryser, ingen anmærkninger.

Kontrolleret der forefindes sæbe, papir varmt vand ved håndvask, ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om varmt vand ved ekstra vask.

Vejledt konkret om opbevarings temperatur i fiske køleskab.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken og opvask/tørvarer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om opsætning af fluenet for vinduet i opvask/tørvarer rum.

Vejledt om maling/lakering af limtræsue ved barområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrol vedrørende varemodtagelse, opvarmningskontrol,

