

Kontrolrapport

Virksomhed **Vejlsøhus**

Adresse **Vejlsøvej 51**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **10691133**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 16-05-2017	
Dato 02-06-2016	
Dato 25-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer opbevares forsvarlig, så kontaminering, krydssmitte og forurening af fødevarer minimeres. Følgende er konstateret: Direkte ovenpå gulvet i frostrum står der to spande med sauce og suppe, ligesom der ligger 2 poser med afpuds til fond og 1 pose med varmebehandlet kød til biksemad. Der står også en stor formkage og 12 mindre formkager i åbne forme, som ikke er tildækket med film eller andet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, og jeg har ingen undskyldninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. fastmontering af røremaskine, så den ikke bevæger sig og delvis blokerer for brug af håndvask i køkkenområdet.

Hygiejne: Rengøring: Vejledt om, at renholdelse af emfang og tilstrækkelig erstatningsluft.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har fortalt om vedligeholdelsesplan vedr. udskiftning af køkkengulv kommende vinter, Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol ved varemottagelse og for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler og ved



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Vejlsøhus**

Adresse **Vejlsøvej 51**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **10691133**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning, varmholdelse og nedkøling af opvarmede retter fra sidste kontrolbesøg og til den 27. august 2017.

Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. overholdelse af frekvenser for dokumentation af egenkontrolprocedurer, virksomhedens kritiske kontrolpunkter. Overtrædelsen anses i dette tilfælde under bagatelgrænsen, da det er en enkelt 14 dages periode som mangler.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om fjernelse af elitemærkat.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af Rejer og krebsehaler i lage, 2 dunke pasteuriserede æg i anbrud og 2 som ikke er brudt, ingen anmærkninger.