

Kontrolrapport

Virksomhed **Vejlsøhus**

Adresse **Vejlsøvej 51**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **10691133**

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

Denne kontrol, dato	
17-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 22-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 16-05-2017	
Dato 02-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At fødevarer ikke opbevares direkte over på gulv i frostrum, i kølerum eller i grøntkølerum, at fødevarer er filmede eller emballeret på andre måder, så krydssmitte minimeres mest muligt, temperatur i køler med pålægsvarer.

Vejledt generelt om regler for effektiv og hygiejnisk nedkøling af færdigretter, evt. i vandbad med isterninger, eller om virksomheden burde overveje at indkøbe en blæstkøler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret renholdelse af køkkenområde, køleskab med pålægsvarer, restaurant. Køkkenområdet er ved at blive rengjort under kontrolbesøget efter fremstilling af mad til frokostgæster, Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for opvarmning og nedkøling af færdigretter. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol ved varemodtagelse og for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler og ved opvarmning, varmholdelse og nedkøling af færdigretter fra sidste kontrol og til den 27. september 2017.

Kontrolrapport

Virksomhed **Vejlsøhus**

Adresse **Vejlsøvej 51**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **10691133**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne, herunder uddannelser som kok. Ingen anmærkninger.