

Kontrolrapport

Virksomhed **Vejlsøhus**

Adresse **Vejlsøvej 51**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **10691133**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
27-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 17-10-2017	
Dato 22-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 16-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølerum til 3,7 °c og i køleskab med pålægsvarer til 3,4 °c, faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er lagt ny gulvbelægning i køkkenområdet siden sidste kontrolbesøg.

Vejledt konkret om udbedring af skader i kølerum i kælder, hvor der er rustgennemtrængninger udvendig og indvendig i kølerum. Virksomheden udtaler, at ledelse vil blive kontaktet senere i dag, hvorefter skaderne vil blive udbedret snarest.

Overtrædelsen anses som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden er villig til at få renoveret kølerummet snarest.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemottagelse og for temperaturkontrol af kølemøbler og ved opvarmning, varmholdelse og nedkøling af færdigretter fra sidste kontrol og til 21. juni 2018. Kontrolleret

procedurebeskrivelse for instruktion af nyansatte i virksomhedens egenkontrolprogram, Ok.

Virksomheden er begyndt at fremstille sous vide produkter, men kan ikke fremvise egenkontroldokumentation for alternativ opvarmningsmetode, med kombination af temperatur og holdetid.

