

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Vedelsborg**

Adresse Vedelsgade 59

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 31099099

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
07-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 16-08-2016	
Dato 10-11-2015	
Dato 12-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost. OK. Virksomheden har redegjort for procedurer ved langtidsstegning og sous vide tilberedning, herunder temperatur og holdetid. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af restaurant, køkken, kølerum samt opvaskeafd. Herunder rengøring af opvaskemaskine, kold jomfru samt div. køkkenudstyr. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af ovenstående lokaler samt udstyr i disse. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens skriftlige risikoanalyse, samt set dokumentation for udført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring samt varmebehandling og nedkøling i perioden fra januar til august 2018. OK.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.