

Kontrolrapport



Virksomhed **Vissenbjerg Storkro Aps**

Adresse **Søndersøvej 30**

Postnr./By **5492 Vissenbjerg**

CVR-nr. **29313474**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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.	1
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	
08-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-09-2017	
Dato 11-04-2016	
Dato 18-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle- og fryseenheder herunder også temperaturkontrol samt opbevaring af tørvarer, procedure for opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Godkendelse af anvendte

desinfektionsmiddel, virksomhedens anvendte desinfektionsmiddel er godkendte. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til

temperaturovervågning er kontrolleret: Indstikstermometre til måling af kerntemperatur samt infrarødt termometer til måling af overfladetemperatur, alle er funktionsdygtige. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om, at inventar og udstyr skal være vel vedligeholdt og rengøringsvenligt herunder fremstå med glatte og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens risikoanalyse med udpegede kritiske kontrolpunkter samt stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for områderne varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling samt tre timers retningslinjen. Ingen anmærkninger.

