

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Vigen**

Adresse **Baunehøjvej 5**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **30498666**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>15-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-02-2018	
Dato 17-05-2016	
Dato 15-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: I kølebord findes fersk fisk der opbevares ved mere end +5 C.

Virksomheden måler selv med indstik til 5,6 C og kasserer fisken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet fisken er kasseret.

Vejledt generelt om korrekt opbevaring af fersk fisk ved min +2 C eller ved isning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum og kølebord samt målte temperaturer.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I kølerum ses meget støv på og i ventilator samt meget støv i vinduer, loft og spulearm kaffe/opvaskeområde med rene tallerkner,

isterningsmaskine er tilkalket. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse idet fødevarer er emballerede i kølerum. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse i alle virksomhedens

lokaler og isterningemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Vigen**

Adresse **Baunehøjvej 5**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **30498666**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Der kan ikke dokumenteres egenkontrol siden d. 26/9-2018 til d.d. for alle virksomhedens CCP (varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling). Virksomhedens frekvens er 1 gang/uge.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fermentering.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

15-03-2019

Dato