

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Ved Fjorden ApS**

Adresse Ved Fjorden 12

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 37138142

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.	
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>05-04-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-10-2018	
Dato 11-07-2018	
Dato 18-01-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, køleskabe, koldjomfruer og fryser. Kontrolleret at fødevarer i kølerum, køleskabe, koldjomfruer og fryser er korrekt adskilte og emballerede, således kontaminering fra ferske råvarer til færdige og serveringsklare fødevarer undgås. Gennemgået procedurer for stegning af div. fødevarer, samt gennemgået procedurer for tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og på personaletoiletet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum, køleskabe og koldjomfruer, herunder gummilister i samme. Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og køkkeninventarer generelt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer ved temperaturer der ikke opnår +75 grader og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via dokumentation af 10. februar 2019. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Ved Fjorden ApS**

Adresse Ved Fjorden 12

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 37138142

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevist holdbarhedsmærkning af fødevarer på køl og frost.

Kontrolleret virksomhedens anprisninger via. menukort. Ingen anmærkninger.