

# 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	
Mærkning og information	1
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>29-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-06-2018	
Dato 17-10-2017	
Dato 22-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle- og frostanordninger, faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder. Virksomheden har oplyst omkring gode arbejdsgange for fremstilling og nedkøling af kold dessert, Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kølerum. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af yderdør i kælder ved varemodtagelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølevarer, for temperaturkontrol af køle- og frostanordninger samt for varmebehandling, genopvarmning, varmholdelse og nedkøling af opvarmede færdigretter fra 4. januar 2019 til den 21. maj 2019. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyser for varmebehandling og nedkøling af opvarmede færdigretter, Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisning på menu oversigt for afholdelse af næste konfirmation, med anprisning med Unghanebryst og

# Kontrolrapport

Virksomhed **Vejlsøhus**

Adresse **Vejlsøvej 51**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **10691133**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sandart, sammenholdt med følgesedler fra leverandør. Fødevarestyrelsen har taget billeder.

Vejledt om at fødevareinformation ikke må være af en sådan art, at den vildleder forbrugeren f.eks. med hensyn til fødevarens beskaffenhed, art, identitet, egenskaber, sammensætning, mængde, holdbarhed, oprindelsesland eller herkomststed, fremstillings- eller frembringelsesmåde eller ved at tillægge den pågældende fødevare virkninger eller egenskaber, som den ikke har.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Sandartfilet, Gorgonzola, Unghanebryst (Kyllingebryst Supreme). Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens oplysninger for anprisning ved servering af Gorgonzola, sammenholdt med opbevaring af Gorgonzola og følgeseddel på produktet.

Vejledt om EU-kvalitetsordningerne for beskyttede betegnelser (BOB/BGB) som har til formål at sikre beskyttelsen af deres navne mod bl.a. misbrug, antydning og efterligning og hjælpe forbrugerne ved at give dem oplysninger om produkternes specifikke karakter:

BOB omfatter landbrugsprodukter og fødevarer, der er fremstillet, forarbejdet og tilberedt i et bestemt geografisk område ved hjælp af anerkendt knowhow.

BGB omfatter landbrugsprodukter og fødevarer, der er tæt knyttet til det geografiske område. Mindst én af faserne i produktionen, forarbejdningen eller tilberedningen skal finde sted inden for det geografiske område.

GTS fremhæver den traditionelle karakter, enten med hensyn til råvarer, sammensætning eller produktionsmetode.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---