

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	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
15-11-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	07-08-2018	
Dato	16-08-2016	
Dato	10-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med at der har været skadedyr (rotte) på et fjernlager med tør- og drikkevarer.

Skadedyrsfirma har fanget en rotte på lageret som ikke har direkte tilknytning til køkkenet og andre lokaler med fødevarer.

Virksomheden og skadedyrsfirma har gjort de nødvendige foranstaltninger og fødevarelageret er blevet skadedyrssikret.

Fødevarerne på lageret er blevet kasseret, lageret er rengjort og er efter 2 døgn taget i brug igen.

Der har ikke været tegn på skadedyr i køkkenet.

Fødevarestyrelsen har ved kontrollen ikke fundet tegn på skadedyr på fødevarelageret samt øvrige lokaler, hvor der opbevares eller håndteres fødevarer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftøringspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fødevarelager med inventar, køkken med inventar, kølerum samt opvaske afdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

