

# Kontrolrapport



Virksomhed **Venø Kro**

Adresse Havstokken 22

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29097232

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

**01-06-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 14-06-2017	
Dato 14-12-2016	
Dato 25-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaerer på fødevarer i kølerum og frostrum, samt kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i div. køle/fryseanordninger i køkkenet. Kontrolleret opbevaring af div. vine i vinkælder. Gennemgået procedurer for afhentning og opbevaring af fersk fisk. Gennemgået procedurer for behandling og rensning af fersk fisk. Kontrolleret opbevaringstemperaturer på ferske fiskefile. Gennemgået procedurer for afholdelse af lejlighedsvis arrangement.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte / Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolemner er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på ferske rødspætter. Rødspætterne afviger i temperatur under

# Kontrolrapport

Virksomhed **Venø Kro**

Adresse Havstokken 22

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29097232

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rensning og virksomheden har efterfølgende lagt rødspætterne på is for hurtig nedkøling

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om anvendelse af is til nedkøling af fersk fisk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum, frostrum og div. køleanordninger i køkkenet, virksomheden har udskiftet køleskab med glaslåge i køkkenet siden sidste kontrolbesøg. Virksomheden oplyser i øvrigt, at bordplade ved glasopvask udskiftes i indeværende måned. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 25. marts 2018 til dags dato. Kontrolleret virksomheden årlige revision af egenkontrolprogram via. skema af 9. april 2018. Ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Div. plastemballager der anvendes til opbevaring af fødevarer.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

01-06-2018

Dato