

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Familierestaurant Vigsø**

Adresse **Vigsø Bugt Vej 1**

Postnr./By **7730 Hanstholm**

CVR-nr. **43091379**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-05-2022



Tidligere kontrol

Dato **05-05-2022**



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse, grundet mistanke om fødevareforgiftning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Gennemgået menuen, tilberedning og håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, med køkkenchefen. Alle rester fra buffeten kasseres efter arrangement.

Vejledt konkret om løsningsforslag til at beskytte fødevarerne mod kontaminering ved at anvende ta-tøj, der ikke kan falde ned i fadene.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens arbejdsgange og flow i køkkenet. Køkkenet er inddelt i sektioner - kold og varmt område, et bageri område, og et særskilt grønt køkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Familierestaurant Vigsø**

Adresse Vigsø Bugt Vej 1

Postnr./By 7730 Hanstholm

CVR-nr. 43091379

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

arbejdstøj og private genstande. Køkkenchefen oplyser at der ikke har været sygdom blandt personalet.

Virksomheden sender arbejdstøj til vask på renseri, og viskestykker og forklæder vasker centerets rengøringspersonale ved en kogevaske.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Alle salater skyldes inden servering, uagtet om det er skyllede (ready to eat) salater der anvendes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af arbejdsborde og køkkeninventar. Virksomheden har ligeledes redegjort for anvendelse af et godkendt desinfektionsmiddel, og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fermentering (rimmet), håndtering af fisk og personlig hygiejne. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevarings temperatur, langtidsstegning og opvarmning for maj måned.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer:

- Laksefillet (Opdrat aquakultur anlæg dvs. - parasiter)

- Friske hindbær

- Hjertesalat

- Vasket toscana salat.

- Fersk kalkunbryst

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke er en sammenhæng mellem sygdomsudbrud og indtagelse af mad serveret i virksomheden den 21.05.2022.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

25-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk