

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	
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	
<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	
10-08-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 12-06-2019	
Dato 01-06-2018	
Dato 14-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, frostrum, køleskabe, koldjomfruer og målt temperaturer på fødevarer under tilberedning. Kontrolleret og overværet tilberedning af fødevarer, herunder kontrolleret tilstrækkelig adskillelse af div. fødevarer ved tilberedning af disse. Kontrolleret emballering af fødevarer i div. køleanordninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på tørvarelager, herunder adskillelse af div. varegrupper. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken på personalettoiletet og i barområdet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum, koldjomfruer og ismaskine i barområdet. Kontrolleret vedligeholdelse af frostrum i gården, frostrummet har afskallende maling på yder siden, der er herved risiko for kontaminering af fødevarer når disse udtages af frostrummet, virksomheden oplyser at der er indkøbt ny maling, så frostrummet udbedres i løbet af september 2022. Der er revnet en skærm på loftslampe i køkkenet, virksomheden oplyser at der er bestilt en ny og at denne monteres straks ved levering. Ovennævnte mangler er skrevet i vedligeholdelsesplan. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Venø Kro**

Adresse Havstokken 22

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29097232

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 6. april 2022. til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via skema af 1. april 2022. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter vedrørende opbevaring af kølekrævende fødevarer, tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret fødevarer på tørlager for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og P.Nr. samt fødevareraktiviteter.

Fødevestyrelsen

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

10-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift