

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **VEJGAARDHALLENS RESTAURANT**

V/FREDE ALLAN HANSEN

Adresse Vejgård Torv 1

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 77359818

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

08-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-05-2021	
Dato 11-12-2019	
Dato 09-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for nedkøling af fødevarer, herunder anvendelse af fade med stor overflader. Nedkøling foregår et bestemt sted i kølerum. Termometer, der anvendes til måling af kernetemperaturen virker korrekt. Kontrolleret endvidere at håndvask i køkken er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Og at indretningen omkring personalet toilet er i orden i forhold til forrum.

Udleveret faktaark om nedkøling, samt præsenterede virksomheden for "SITTI" og siden om "nedkøling" på FVSTs hjemmeside.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden oplyste om plan om produktion af spegepølser. Vejledt her, om udarbejdelse af skriftlig risiko analyse, som dækker denne fødevareaktivitet.

Henviste her om FVSTs hjemmeside for flere informationer.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedurer for nedkøling. Dokumentation for opvarmning, nedkøling og genopvarmning i 2022 og 2023.

Virksomheden har ikke dokumenteret opvarmning og nedkøling i februar 23. Vejledt her om at følge virksomhedens faste frekvens for dokumentation af egenkontrol. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk