

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **RESTAURANT SKOVBAKKEN APS**

Adresse Østervangsvej 1

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 27966772

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

05-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-11-2022	
Dato 05-08-2022	
Dato 23-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en kundehenvendelse. Der er taget foto dokumentation og relevant dokumentation.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelse om sygdom blandt gæster, som har spist på virksomheden den 1. april 2023. Der kan på baggrund af de oplysninger, som det har været muligt at indhente, ikke påvises en sammenhæng mellem indtag af mad fra virksomheden og udvikling af sygdom.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: håndvaske, gode arbejdsgange for håndvask, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv. Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale, hvor virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet. Gennemgået vagtplaner og stikprøvevist talt med køkkenpersonale og serveringspersonale. Kontrolleret procedurer for håndtering af krydderurter og risikogrønt/bær som asparges og bær. Virksomheden oplyser at krydderurter kun skylles i en spand med vand et hold skyllevand. asparges og bær varmebehandles inden servering. Vejledt om procedurer for skylning af krydderurter herunder vist film fra FVST.dk om emnet. Gennemgået procedurer for håndtering/adskillelse af fjerkræ og tilberedning af fjerkræ til

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed RESTAURANT SKOVBAKKEN APS

Adresse Østervangsvej 1

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 27966772

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

høns i asparges. Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder;

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,

- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj,

- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende isterningemaskine og kølerum i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling for de senest 6 mdr.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: ærteskud, basilikum, purløg, brombær, persille, vindruer. Ingen anmærkninger.

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

05-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk