

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Skyttegaarden**

Adresse Hjerlhedevej 14

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 68603617

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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 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	
25-04-2023	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum på lageret, koldjomfruer i køkken og køleskab i grillbar afdeling. Kontrolleret adskillelse og emballering af fødevarer i div. køle og fryse anordninger. Gennemgået menukort, herunder gennemgået hvilke ferske råvarer og hvilke halvfabrikata der anvendes. Kontrolleret opbevaring af fustager med øl, opbevaring af drikkevare generelt, samt opbevaring af emballage. Gennemgået virksomhedens nedkølingsprocedurer herunder at nedkøling er en del af virksomhedens aktiviteter. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og i grillbar område. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens har fået gennemgået og demonstreret SITTI-værktøj på Fødevarestyrelsens hjemmeside FVST.DK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 **Restaurant Skyttegaarden**

Adresse Hjerlhedevej 14

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 68603617

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkken, køkken inventarer, kølerum, kummefrysere på lageret, grillbar område generelt og køle/fryse anordninger generelt i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperaurer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for indeværende måned (april 2023) Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter generelt. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

25-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift