

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Vejrø ApS - Restaurant**

Adresse **Vejrø 4**

Postnr./By **4943 Torrig L**

CVR-nr. **12859783**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
<b>24-06-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-07-2018	
Dato 08-08-2016	
Dato 16-10-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejniske håndvaske faciliteter i produktions køkken og grovkøkken i kælder, opbevaring og adskillelse af kølepligtige fødevarer på køl og frost herunder temperaturmålinger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: grovkøkken, produktionskøkken, kølerum, køleskabe, frostrum, hylder, emfang, komfur, vandbad samt produktbærende overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Grovkøkken i kælder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for Varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmeholdelse og nedkøling.

Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og varmeholdelse samt nedkøling for

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vejrø ApS - Restaurant**

Adresse **Vejrø 4**

Postnr./By **4943 Torrig L**

CVR-nr. **12859783**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

perioden 2023 til dags dato.

vejledt generelt om regler for pH samt måling herom.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt om regler for synlighed af smileymærke ved indgang til virksomheden samt linke til findsmiley fra den digitale platform.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter i menukort med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

24-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift