

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødeveststyrelsen

Virksomhed **VesterØL IVS**

Adresse Havnepladsen 5

Postnr./By 9940 Læsø

CVR-nr. 38709232

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
<b>07-10-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-06-2021	
Dato 02-07-2019	
Dato 05-07-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Virksomheden oplyser at de lukkede ned for sæson d. 28.09.2024, og åbner op igen til påske 2025.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på frost.

Virksomheden har adgang til hygiejnisk håndvask med koldt og varmt vand, sæbe og håndklædepapir.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Isterningemaskine, opvaskeafdeling, køkken.

Følgende er konstateret: Isterningemaskine fremstår med sorte belægninger indvendig hvor is opbevares. Opvaskeafdeling fremstår med fedt pletter og produktrester på hylder. Spande med mel i køkken fremstår med produktrester på håndtag.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for renholdelse i fødevarer virksomhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: fryser på lager, rør i gulv i køkken.

Følgende er konstateret: Fryser fremstår med rust på låg, rør i gulv i køkken er stoppet til med klude.

Fødeveststyrelsen

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)

