

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Venø Kro**

Adresse Havstokken 22

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29097232

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 indskærpelser 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	
11-07-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 10-08-2022	
Dato 12-06-2019	
Dato 01-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, frostrum, køleskabe, skabsfryser og koldjomfruer. Kontrolleret emballering og adskillelse af fødevarer i kølerum, køleskabe og koldjomfruer er tilstrækkelig til hindring af utilsigtet kontaminering. Gennemgået procedurer for opbevaring af tilberedning af Venø Bøffer. Overværet tilberedning af silde anretning. Gennemgået procedurer for tilberedning af hummer. Gennemgået procedurer for tilberedning af rulle ål, samt Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og ved tjernegang/barområdet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, frostrum, koldjomfruer og ismaskine. Gennemgået procedurer for daglig og periodisk rengøring af køkken og køkken inventar, herunder gennemgået hyppighed for rensning af overdel og brændere på komfurerne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Kontrolleret vedligeholdelse af em fanget i køkkenet. . Følgende er konstateret: . Em fanget er beklædt med finer som har løsnet sig flere steder ved kanterne og em fanget er herfor ikke tilstrækkelig rengøringsvenligt. Virksomheden oplyser at der findes en løsning herpå snarest.

Fødevestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Venø Kro**

Adresse Havstokken 22

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29097232

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, tilstrækkelig nedkøling af fødevarer og genopvarmning af fødevarer for perioden fra 18. marts 2024. til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram for inden værende år. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter vedrørende varemottagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer.

Ingen anmærkninger.

Virksomheden er vejledt og nyt egenkontroleksempel program og ny skabelon til risikoanalyse, herunder demonstreret ovennævnte.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-07-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift