

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Skyttegaarden**

Adresse Hjerlhedevej 14

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 68603617

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>02-06-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-04-2023	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af følgende dele af lokaler, uden anmærkninger: Virksomhedens lokaler hvor der tilberedes, behandles og forarbejdes fødevarer, er udformet hygiejnisk forsvarligt, således disse er lette at rengøre, herunder vægge, gulve, lofter, vinder, døre og andre åbninger. Herunder er der kontrolleret, at klinker, bordplader og gulve fremstår hele og uden revner. Vinduer og andre åbninger fremstår velvedligeholdte. Dørenes overflader er lette at rengøre og er fremstillet af ikke- absorberende materiale.

Hygiejne: Vedligeholdelse, Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af følgende udstyr: Skærebrædder og redskaber som anvendes ved tilvirkning af fødevarer, beholdere som anvendes til opbevaring af ferske og tilberedte fødevarer. Overflader som kommer i berøring med fødevarer er udformet i egnede materialer og holdes i god stand.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

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