

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	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	
27-11-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 02-06-2025	
Dato 25-04-2023	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemottagelse, herunder flow og adskillelse som minimerer risiko for kontaminering, kontrol af temperatur, emballage og holdbarhed samt procedurer som sikrer, at kølekrævende fødevarer kommer hurtigt på køl.

Procedurer og gode arbejdsgange ved håndtering og salg af medister fra grill samt udlevering af æbleskiver i udendørs telt. Virksomheden redegjorde herfor.

Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder midler til håndhygiejne, tidsstyring og overvågning af buffet.

Procedurer og gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af overflader som kommer i kontakt med fødevarer, herunder at virksomheden følger brugsanvisningen for brug af desinfektionsmiddel, herunder opblanding, virketid og evt. afskylning efter endt desinfektion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køle- og frysemøbler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Yderdør til tørvarelager er beskadiget langs kanter og maling er slået af. Virksomheden oplyser, at dette udbedres og redegjorde for planlagt indretning af gennemgangsløse

Fødevestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

mellem køkken og tørvarelager. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om regler for lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling for perioden fra den 1. juli 2025 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

27-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift