

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Pavillon**

Adresse **Handbjerg Marina 12**

Postnr./By **7830 Vinderup**

CVR-nr. **33300107**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
21-01-2026	
Tidligere kontrol	
Dato 25-09-2025	
Dato 23-08-2023	
Dato 25-05-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og på personaletoiletet.

Kontrolleret Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne i forhold til skift fra privat tøj til arbejdsbeklædning, herunder forholdsregler hvis køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge).

Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, koldjomfruer og i virksomhedens frostrum. Kontrolleret at opbevaring af fødevarer i køleanordninger, herunder emballering og tilstrækkelig adskillelse er tilstrækkelig til at utilsigtet kontaminering undgås. Inge anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køle og fryse anordninger i køkken området i i alacarte område. Kontrolleret vedligeholdelse af gummilister i koldjomfruer, enkelte gummilister er gået i stykker, virksomheden oplyser at dette udbedres snarest. Kontrolleret generelle vedligeholdelse af køkken, herunder gulve, vægge og lofter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 7 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Pavillon**

Adresse Handbjerg Marina 12

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 33300107

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, varmeholdelse af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 1. oktober 2025. til dags dato. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter vedrørende modtagelse af og opbevaring af kølekrævende fødevarer, tilstrækkelig varmebehandling og varmeholdelse af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

21-01-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift