

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel & Gastronomi Nørre**

Vosborg A/S

Borg- & Kuskestue - A la carte køkken

Adresse Vembvej 35

Postnr./By 7570 Vemb

CVR-nr. 33752229

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-10-2016



Tidligere kontrol

Dato	05-08-2015	
Dato	22-06-2015	
Dato	17-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK.

Kontrolleret procedurer for opbevaring af fersk fisk. OK.

Virksomheden oplyser, at fersk fisk fremover vil blive opbevaret på is, hvor der er mulighed for at smeltevandet kan løbe derfra. OK. Virksomheden er vejledt generelt omkring procedurer for desinfektion samt anvendelse af et desinfektionsmiddel der er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af isterningsmaskine uden anmærkninger. Drøftet procedurer der generelt sikrer tilstrækkelig rengøring og kontrol heraf. Virksomheden oplyser, at køkkenet skal forlades rengjort ved lukketid om aftenen. OK. Vejledt generelt omkring frekvens for rengøring af greb.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret den generelle vedligeholdelsesmæssige stand i køkkenet uden anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og dokumentation i forhold til opbevaringstemperaturer for maj-oktober 2016. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt omkring overholdelse af de fastsatte frekvenser for dokumentationen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Hotel & Gastronomi Nørre

Vosborg A/S

Borg- & Kuskestue - A la carte køkken

Adresse Vembvej 35

Postnr./By 7570 Vemb

CVR-nr. 33752229

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-10-2016

Dato