

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Venge Kloster**

Adresse **Låsbyvej 80**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **28110650**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| 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

**16-03-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 28-08-2015 |  |
| Dato | 03-05-2014 |  |
| Dato | 20-09-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der var ingen fødevarer tilstede ved tilsynet og ingen produktion, da køkkenet er et modtagerkøkken og maden bliver lavet i anden registreret fødevarer virksomhed. Gennemgået procedure for modtagelse af mad og evt. varmebehandling og håndtering af evt.

overskudsmad fra arrangementer, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkkenlokale, opvaskemaskine, kølerum og fryser, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar, ok. Konkret vejledt om reparation af gummilister i kølerum og nedslidning af gulvet udbedres, hvis virksomheden ønsker øget tilvirkning i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperatur fra 2016 til dags dato, ok. Konkret vejledt om at virksomheden fastsætter en frekvens i egenkontrolprogram for dette køkken for registrering af varmebehandling og dokumenterer dette efter den fastsatte frekvens.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret, ok.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Venge Kloster**

Adresse Låsbyvej 80

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 28110650

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ok.

Kontrolleret korrekt CVR-nummer, ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

16-03-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift