

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Ved Fjorden ApS**

Adresse **Ved Fjorden 12**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **37138142**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

08-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-04-2019	
Dato	23-10-2018	
Dato	11-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret og gennemgået procedure for tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Gennemgået hvilke fødevarer der varmebehandles og efterfølgende nedkøles i virksomheden, med henblik på senere genopvarmning eller salg som afkølede fødevarer. Virksomheden oplyser at der jævnligt produceres med henblik på genopvarmning, men at det hovedsagelig er ved højtider og kogning af fond at der nedkøles større portioner. Virksomheden har redegjort for tilstrækkelige procedurer i forhold til nedkøling, herunder mængder der nedkøles og hvorledes overvågning af tilstrækkelig nedkøling udføres. Kontrolleret virksomhedens udstyr til måling af tilstrækkelig nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Virksomheden er på tilsynstidspunktet i gang med stegning af fiskefrikadeller som nedkøles for senere varmebehandling. Målt opbevaringstemperaturer og temperatur på fiskefrikadeller der er stillet til nedkøling i kølerummet, herunder kontrolleret kølekapacitet i forhold til mængden af fødevarer der nedkøles. Gennemgået og demonstreret SITTI værktøj via Fødevarestyrelsens hjemmeside FVST.DK. Ingen anmærkninger. Vejledt om mulige metoder for kalibrering af termometre. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende tilstrækkelig nedkøling



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Ved Fjorden ApS**

Adresse Ved Fjorden 12

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 37138142

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af fødevarer for perioden fra 1. juni 2021. til dags dato. Kontrolleret beskrevne egenkontrolprocedurer i forhold til tilstrækkelig nedkøling af fødevarer, herunder kontrolleret at tilstrækkelig nedkøling er udpeget som CCP. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram, herunder at der i revisionen er dokumenteret kalibrering af måleudstyr, som bl.a. bruges til måling af tilstrækkelig nedkøling. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse i forhold til tilstrækkelig nedkøling af fødevarer, herunder virksomhedens kendskab til beskrevne procedurer og at det er samme procedurer der er i anvendelse under produktion og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Vejledt og gennemgået skabelon til ny risikoanalyse på Fødevarestyrelsen hjemmeside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-07-2021

Dato