

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel & Gastronomi Nørre**

Vosborg A/S

Højremssal - Anretterkøkken

Adresse **Vembvej 35**

Postnr./By **7570 Vemb**

CVR-nr. **33752229**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

22-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 04-11-2022



Dato 19-09-2022



Hygiejne: Rengøring

Dato 15-08-2022



Hygiejne: Rengøring

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk opbevaring af fødevarer.

Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer i forbindelse med varmholdelse/opvarmning samt nedkøling af fødevarer i forbindelse med aktiviteter i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring under inventar i køkkenet samt indeni i kølemontre, gummilister i kold jomfru og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtlig redegjort for procedurer ved anvendelse af tjeklister og opfølgning på udført rengøring. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for rengøring og desinfektion af udstyr og inventar samt skriftlige procedurer på procestrin opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring af fødevarer i perioden oktober 2022-d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. P-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk