

Virksomhed **Vejrø ApS - Restaurant**Adresse **Vejrø 4**Postnr./By **4943 Torrig L**CVR-nr. **12859783**

| 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.                     |          |
| 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

**27-08-2013****Tidligere kontrol**

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 01-06-2012 |  |
| Dato | 18-05-2011 |  |
| Dato |            |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl, herunder temperaturkontrol. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret at der bliver brugt godkendt desinfektionsmiddel.

Vejledt omkring korrekt opbevaring ved indfrysning.

Datomærkning af egne varer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, kølefaciliteter, ismaskine og kølerum. Rengøring af kundetoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkkeninventar.

Virksomheden opsætter ny lysafskærmning over komfur.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol 2013.

Kontrol ved varemodtagelse, kontrol af opbevaringstemperaturer samt kontrol ved opvarmning.

Vejledt omkring sporbarhed på oksekød.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift