

Kontrolrapport

Virksomhed **Kulinariske Kildegaarden**

Adresse **Frørupvej 17**

Postnr./By **5871 Frørup**

CVR-nr. **37122904**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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

15-07-2016



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, allergener, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, opbevaring og adskillelse af fødevare med og uden kølekrav, tildækning af fødevarer i køleskab, samt opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedure for afhentning af vare samt mundtlig procedure for udbringning af koldt og varmt mad, herunder temperaturkontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, herunder emhætte, opvaskemaskine, borde, vægge og hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken, herunder borde og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Kulinariske Kildegaarden

Adresse Frørupvej 17

Postnr./By 5871 Frørup

CVR-nr. 37122904

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hylder. Kontrolleret skadedyrssikring af køkken. ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram samt risikoanalyse. Vejledt generelt om at tilføje blanket 1, 2, 3, 8 og 9 til risikoanalysen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun haft produktion i en uge, derfor foreligger der ikke dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling - Virksomhedens frekvens for temperaturmålinger er 1 gang om måneden. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har fået tildelt endelig branche: Servering: Restauranter mv, branchenummer 56.10.00.A. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år er på nuværende tidspunkt 2.

Virksomheden har fået tildelt bi-branche: Catering og diner transportable (mad ud af huset), branchenummer 56.21.00. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år er på nuværende tidspunkt 2.

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.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-07-2016

Dato