

Kontrolrapport



Virksomhed **Korup Steakhouse ApS**

Adresse **Rugårdsvej 494**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **37554472**

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.	
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-08-2017



Tidligere kontrol

Dato	14-04-2016	
Dato	12-11-2015	
Dato	10-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, tilstrækkelige vaske til håndvaske,

produktion, afskylning og opvask samt opbevaring og

adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, ingen

anmærkninger. Kontrolleret temperaturer af kølebrønd,

koldjomfru og kølerum, ingen anmærkninger. Kontrolleret

procedurer for nedkøling, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum,

herunder hylder, ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøring af

varmeskab, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

inventar i køkken, herunder opvaskemaskine, pizzabagebord og

snitteområde i baglokale, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for

udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse,

opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, stikprøvevis

fra januar 2017 til dags dato, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler

fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen

anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk