

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> 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.