

Kontrolrapport

Virksomhed **Kokken & Tyren**

Adresse **Nørregade 38**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **28497334**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
18-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 22-11-2018	
Dato 13-03-2018	
Dato 12-01-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperatur i kølerum og frostrum, samt køleenheder i produktionsområde.

Gennemgået procedurer for opbevaring af fersk fisk ved max 2 grader eller velisset, nedkølingsmetoder af kødprodukter, varemottagelse af kølekrævende fødevarer, samt adskillelse mellem fødevaregrupper på køl, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fersk fisk samt nedkøling. Der er generelt vejledt om regler for varmebehandling, eller anden varmebehandlingsmetode ved lavere temperature, som opnår samme drabseffekt som ved tilberedning til minimum 75 grader, i forbindelse med virksomhedens tanker om at påbegynde tilberedning ved sous vide.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er ikke dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har anvendt blanketter fra Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Virksomheden har blanket 2 og 6, men mangler flere blanketter

