

Kontrolrapport



Virksomhed **Nur´ s burger & steakhouse**

Adresse Nybrogade 2

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 38038702

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
21-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 08-05-2019	
Dato 18-07-2018	
Dato 30-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Emhættens sugsevne. Virksomheden oplyser at de har haft en aften, hvor deres emhætte gik i stykke imens de havde restauranten var fyldt med gæster

Virksomheden oplyser at de har haft kontakters deres elektriker, som var kommet samme aften og havde fået emhætten til at virke igen. Virksomheden oplyser at de pt. arbejder i at få sat en ny og større emhætte op i køkkenet.

Virksomheden elektriker bekræfter under tilsynet, at der har været en servicemontør for at lave emhætten den pågældende aften, samt at der skal sættes en ny emhætte op i virksomheden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskeforhold, opbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer herudover stikprøvevis temperaturkontrol af køleenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Knive, køleenheder, emhætte, arbejdsredskaber og koldjomfruen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

