

Kontrolrapport



Virksomhed **Fur Bryghus Restaurant**

Adresse Knudevej 3

Postnr./By 7884 Fur

CVR-nr. 27479197

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, 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	
24-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 27-06-2019	
Dato 24-07-2018	
Dato 22-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske forhold i køkkenet herunder lokaler for anretning, fremstilling, lager for tørvarer samt køle- og fryseskabe.

Kontrolleret at varer på køle- og frostlager er godt emballeret og opmærket med holdbarhedsdato.

Virksomhedens repræsentant har redegjort for procedure ved kold- og varmrøgning af fisk, samt efterfølgende korttids opbevaring på køl eller på frostlager. Ingen anmærkninger.

Der er redegjort for hvordan gæster i restauranten oplyses om allergener i maden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenets lokaler herunder anretter køkken, produktionsområder, opvask og lager for tørvarer og køle- fryseskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde, anretter køkken og tørvarelager.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Skærebretter i køkkenet

Følgende er konstateret: Nogle af de rengjorte skærebretter har begyndende revnedannelse, der besværliggøre en effektiv rengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

