

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	
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	
10-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 24-11-2020	
Dato 27-06-2019	
Dato 24-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske forhold i køkken, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Virksomhedens repræsentant har redegjort for styring af holdbarhed på skiveskåret pålægsvare, herunder opbevaring på køl. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret registrering for kontrol af temperatur på køle- og frostrum. Ingen anmærkninger.

Der er redegjort for nedkøling og opvarmning af fødevarer samt kontrolleret registrering af nedkølingstid og måling af temperatur. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder udstyr til slicning af pålæg, kødhakker og dejælter.

Der er redegjort for daglig rengøring og periodevis rengøring. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret registrering for gennemført rengøringskontrol - maj 2021. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og tilhørende køle- og frostrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligehold af de skærebretter, der anvendes i køkkenet. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

