

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant SURI**

Adresse Havnevej 5

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 27099181

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
21-03-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 28-11-2022	
Dato 13-06-2019	
Dato 25-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer. Virksomheden har redegjort for bl.a. hvilke fødevarer der nedkøles, mængder, hyppighed, tid, temperaturer, udstyr der anvendes ved nedkøling (kølerum), emballage der anvendes under nedkøling, udstyr til overvågning af nedkøling, ingen anmærkninger.

Der er forevist Fødevestyrelsens værktøj SiTTi, der kan anvendes til kontrol af sikker nedkøling, dette findes på Fødevestyrelsens hjemmeside <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>.

Vejledt generelt om korrekt nedkøling af fødevarer, herunder at virksomheden kan følge retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for nedkøling fra 65 til 10 grader på max 4 timer.

Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra januar 2023 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødeveareaktiviteter.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevearekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk