

Kontrolrapport

Virksomhed **Små retter - By Kuhr's Gourmet**

Adresse Sdr. Højrupvejen 30

Postnr./By 5750 Ringe

CVR-nr. 38508288

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-07-2017



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring af fødevarer uden kølekrav samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken. Ingen anmærkning. Kontrolleret mundlig procedure ved anvendelse af termometer - IR og indstik. Konkret vejledt om engangsftørring til hænder på personalet toilet. Kontrolleret procedure ved skift mellem privat udlejning og virksomheden herunder opbevaring og adskillelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken herunder gulv, borde og hylder. Kontrolleret rengøringsprocedure ved skift mellem privat udlejning og virksomhedens brug af køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af køkken herunder gulv, borde og hylder samt IR og indstik termometer.



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Små retter - By Kuhr's Gourmet**

Adresse Sdr. Højrupvejen 30

Postnr./By 5750 Ringe

CVR-nr. 38508288

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens CCP for varemottagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer. Vejledt generelt om udarbejdelse af risikoanalyse for opvarmning til 75 grader samt til modtagelse af frugt og grønt (blanket 6 og 3 i fvst risikoværktøj) samt udarbejdelse af risikoanalyse for langtidsstegning ved lave temperaturer. Vejledt om tilpasning af enkontrolprogram samt risikoanalyse til virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret CVR.nr. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-07-2017

Dato