

Kontrolrapport

Virksomhed **Kulinariske Kildegaarden**

Adresse **Frørupvej 17**

Postnr./By **5871 Frørup**

CVR-nr. **37122904**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	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

16-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	03-10-2016	
Dato	15-07-2016	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af dør fra opvaskeområdet og ud til det fri. Ingen anmærkninger.

Vejldt generelt om skadedyrssikring af fødevarervirksomheder, herunder at afløbsriste skal være fastmonteret.

Følgende er konstateret: Træstolper mellem glasfag som er placeret som skillevæg mellem produktionslokalet og spiseområdet fremstår i rå træ og er ikke glatte og vaskbare. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at det vil blive bragt i orden.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne:

Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden marts 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

Vejldt generelt om at beskrive proceduren for udlån af produktionslokaler, herunder ansvarsfordeling mellem udlejer og lejer samt at udarbejde en risikoanalyse for de risici der kan



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Kulinariske Kildegaarden**

Adresse **Frørupvej 17**

Postnr./By **5871 Frørup**

CVR-nr. **37122904**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opstå ved udlån af produktionslokaler.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmaterialer. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Små foliebæger samt låg til foliebæger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-10-2017

Dato