

Kontrolrapport

Virksomhed **Pibegrillen**

Adresse Gammel Skårupvænge 31

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 26211360

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 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 | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 16-04-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 08-08-2017 | |
| Dato 22-06-2017 | |
| Hygiejne: Vedligeholdelse | |
| Dato 13-02-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturkontrol af fødevarer på køl.

Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser. Virksomheden er lidt i tvivl om allergener og omkring information herom. Se www.fvst.dk vedr. allergener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køleskabe, fryser, stegeplader, kold jomfru, samt salgsområdet. Generel og konkret vejledning omkring hygiejnen af rengøring af kyllingeovne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køleskabe, fryser, kold jomfru, samt andet inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Dokumentation for udført egenkontrol på varemottagelse, opbevaringstemperatur, samt opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden december 2017 og frem til d.d.

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