

Kontrolrapport



Virksomhed **Højbjerg Grill**

Adresse Oddervej 67

Postnr./By 8270 Højbjerg

CVR-nr. 26527309

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	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-01-2017



Tidligere kontrol

Dato	10-06-2016	
Dato	03-12-2015	
Dato	26-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om at flytte fødevarer fra gulv til f.eks. flade vogne på hjul.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde og køkken. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedurer for opvask med vand og sæbe. Ingen anmærkninger. Vejledt om at desinficere opvask med kogende vand efter rengøring med vand og opvaskemiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af tilvirkningsområde og køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for køleopbevaring og opvarmning i perioden siden sidste tilsyn. Ingen anmærkninger. Vejledt virksomheden om at dokumentere varemottagelse og at dokumentere opvarmningstemperatur på forskellige fødevarer (f.eks. kylling og bøf). Kontrolleret at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

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

Kemiske forureninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for opvarmning af pommes frites, ok. Vejledt generelt omkring farve på pommes frites for at undgå udvikling af acrylamid.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk