

Kontrolrapport



Virksomhed **Allinge Havnegrill**

Adresse **Sverigesvej 15**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **35317104**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	26-07-2018	
Dato	20-07-2017	
Dato	09-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer under produktion. Hygiejnisk og adskilt opbevaring af fødevarer i fryserne og køleenheder, herunder opbevaringstemperaturer. Procedurer for tidsforskuet adskillelse mellem ferske og spiseklare fødevarer (klargøring af fersk flæsketeg). Faciliteter til vask og tørring af hænder. Håndtering af affald.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningsområde, personaletoilet og lagre samt køleskabe og arbejdsborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse og skadedyrssikring af tilvirkningsområde, lager og fryse/øllager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation siden den 26-07-2018 for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og varmholdelse.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

40 min.

Kontrollens varighed