

Kontrolrapport

Virksomhed **Shanghai grill drive in**

Adresse **Søndergade 9**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **40132821**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

06-12-2019



Tidligere kontrol

Dato **07-02-2019**



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i alle køleskabe og frydere. Hygiejnisk fremstilling og pakning af burgers. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i tilvirkningslokale.

Der er nogle udvekkommende ting i virksomhedens kumfryders lager, såsom kabler og værktøj. Virksomheden er vejledt om regel hertil.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af ekspeditionsområde, tilvirkningslokaler, herunder bl.a. loft, køleskabe og andre inventar, samt lagre. Konstatet: Gulv på kumfryders lager er støvet. Der er enkelte gulvkanter i tilvirkningslokaler med ansamling af snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret loftbeklædning i ekspeditionsområde. Der er et mindre område omkring ventilations riste, der er lukket tæt med plastic. Virksomheden oplyser hertil, man forventer at færdiggøre loftet snarest. OK. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Risiko analyse for nedkøling er ikke udført korrekt. Vejledt virksomheden om korrekt udfyldelse af blanketten. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 25 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk