

Kontrolrapport

Virksomhed **Le Garage**

Adresse Ørhagevej 146

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 39239396

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.	1
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

30-07-2020



Tidligere kontrol

Dato	09-07-2019	
Dato	09-10-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået virksomhedens procedurer for adskillelse mellem virksomhedens fødevareaktiviteter og udlejning af cykler, renvaskede cykler opbevares ved dårlig vejr (regn og blæst) i hjørne af kundeområde i salgsløkal, der arbejdes på løsning med etablering af opbevaringsrum til cykler udenfor. Vejledt konkret om adskillelse mellem fødevarevirksomhed og andre aktiviteter.

Følgende er kontrolleret: Opbevaring af råvarer og færdigvarer bl.a. opbevaring af hele ferske kyllinger og svinekam i særskilt køleskab, målt temperatur i kølefaciliteter, gennemgået procedurer ved fremstilling af grillkyllinger, kogte sorte ris, samt nedkøling af ris, at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, fortilberedningsrum og køleskabe. Ok.

Kontrolleret arbejds gange for rengøring af grilludstyr og serveringsglas, herunder desinfektion af glas med godkendt desinfektionsmiddel, virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration, og virketid. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Le Garage**

Adresse Ørhagevej 146

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 39239396

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkken og fortilberedningslokale. Ok. Vejledt konkret om krav til overflader på inventar i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for april til juli 2020 for varemodtagelse af kølevarer, opbevaringstemperaturer for køl og frost, varmebehandling. Følgende er konstateret: Der er ingen dokumentation for temperaturkontrol ved nedkøling af bl.a. sorte ris, perlesplet (mindre mængder) og kogte kartofler som nedkøles til senere anvendelse bl.a. i salater eller genopvarmede.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for dokumentation af egenkontrollen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, opdateret virksomhedens risikooplysninger.

Kontrolleret CVR- og P-numre. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-07-2020

Dato