

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vores grill**

Adresse Avedøreholmen 46

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 21010502

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-01-2022



Dato 03-09-2019



Dato 27-02-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under

opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Kontrolleret adskillelse under produktion, drøftet opvarmning og varmekontrol. ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af

produktionsområdet med inventar, køleskabe og

serveringsområdet. Vejledt om rengøring af fuge,

opvaskebakke og skuffe i opvaskeområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: døre i virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for

varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning for

2022 til d.d. Set egnet termometer til måling af CCP'er. Vejledt

om at dokumentere både opvarmning og varmekontrol.

Mærkning og information: Virksomheder skiltes med, at

information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene

ingredienser i fødevarerne.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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