

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hobro Grill**

Adresse Hostrupvej 47 A

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 27632106

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

25-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 27-02-2023	
Dato 18-01-2022	
Dato 31-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Procedurer for opvarmning af pølser og hakkebøffer. Vejledt konkret om brug af indstikstermometer.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C. Følgende er konstateret: I lille køleskab i salgsområde er der målt en lufttemperatur på 6,7°C, i køleskabet opbevares der ca. 1 kg forstegt kebab, 1 kg rå hakkebøffer, 1 kg pølser og 4 stk. forstegte grillkyllinger. I stort køleskab i baglokale er der målt en lufttemperatur på 8,3°C, i køleskabet opbevares der bl.a. ca. 2 kg rå hakket oksekød og 2 kg pølser. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kigger på det med det samme og vurdere fødevarerne.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hobro Grill**

Adresse Hostrupvej 47 A

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 27632106

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Grillområde og baglokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af produktbærende overflader. Følgende er konstateret:

Bordplader i grillområde og ved tilvirkningsområde i baglokale fremstår flere steder med hakker og huller i laminatoverflader således der åbent ind til rå træoverflader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: grillområde, mellemgang, baglokale samt at affaldscontainere er helt lukket.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Følgende er konstateret: Beskrivelserne i risikoanalysen er ikke helt udfyldt og mangelfuld flere steder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om udarbejdelse af risikoanalyse og fremvist eksempel fra FVST.dk

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet skriftlige egenkontrolprocedure for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den for vi lavet med det samme. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt konkret om udarbejdelse af egenkontrolprogram og fremvist eksempel fra FVST.dk
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

25-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk