

Virksomhed **Dansk Grill & Catering ApS**

Adresse Rønnevej 3

Postnr./By 4060 Kirke Såby

CVR-nr. 33149514

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     |          |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder  |
|----------|--|
| 1        | Ingen anmærkninger   |
| 2        | Indskærpelse   |
| 3        | Påbud eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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       Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**01-12-2015**

### Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 12-06-2015 |  |
| Dato 07-10-2014 |  |
| Dato 09-04-2014 |  |

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for sporbarhed, nitrit og røgning. Opbevaring af fødevarer i kølerum samt målt temperatur. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, overflader i produktionsområde samt pakkeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning stikprøvevis siden sidste tilsyn til d.d. Set beregningsskema til beregning af indhold af nitrit. Vejledt om risikoanalyse på røgning/PAH inden opstart.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Ydet generel vejledning om 2/3 dels reglen og beregning og dokumentation af salg til detail.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for beregning af mængden af tilsatte tilsætningsstoffer i pløser, ok.