

# Kontrolrapport



Virksomhed **Nørreskov Bakkes Grill ApS.**

Adresse **Nørreskov Bakke 21**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **32338127**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-02-2016	
Dato 20-04-2015	
Dato 07-05-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har overværet fremstilling af burgere og samt af franske hot dogs, Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i kølemøbler i grillafdelingen og i kølerum, faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Ydet konkret vejledning om, at få flaskevarer som sodavand i flasker og dåser og kakaomælk, i depotområdet, placeret, så produkterne er sikret mod forurening af skadedyr.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af grillafdeling. Ingen anmærkninger.

Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. bedre renholdelse under køleenhed/blæser i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af grillafdelingen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol ved varemottagelse og for temperaturkontrol af kølemøbler og ved opvarmning og varmholdelse af færdigretter fra 10. marts 2016 til den 22.

februar 2017. Virksomheden har fortalt omkring gode arbejdsgange for temperaturmålinger i alle stegte burgere inden servering i varmholdet burgere i sauce, Ok.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nørreskov Bakkes Grill ApS.**

Adresse Nørreskov Bakke 21

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 32338127

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for modtagelse og opbevaring af kølevarer og for fremstilling og varmholdning af opvarmede færdigretter.

Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheden har et opslag som informerer forbrugerne om, at oplysning omkring allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet, Ok.

Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af bacon, ingen anmærkninger.

Der er kontrolleret for sporbarhed på burgere af hakket oksekød, ingen anmærkninger.