

Kontrolrapport

Virksomhed **Pibegrillen**

Adresse Gammel Skårupvænge 31

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 26211360

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 13-02-2017	
Dato 13-04-2016	
Dato 10-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir, opbevaringstemperatur i køle- og fryseskabe.

Følgende er konstateret: Der ses stegte kyllinger som ikke er overdækket, virksomheden oplyser de ikke har fået det gjort efter nedkøling igår, men de fremover nok skal huske det.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmulighederne for inddeling/opbevaring af fødevarer i køleskab.

Hygiejne: Rengøring: Foretaget rengøringskontrol af grillkylling oven. Det indskærpes, at redskaber og udstyr, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes rene og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Der ses belægning af mad/fedtrester i bunden af kyllingeovnen samt tyk sort belægning oppe øverst i ovnen ved ventilationenristene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi gør den ren efter behov. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens gummi lister i kold jomfru med salatdisk og kold jomfru i køkken ved

Kontrolrapport

Virksomhed **Pibegrillen**

Adresse Gammel Skårupvænge 31

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 26211360

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

siden af ovnen.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Gummilister i koldjomfruerne er revnet så de ikke længere er velvedligeholdt og rengøringsvenlige, i den ene liste i koldjomfru med salatdisk ses skimmel/muglignende vækst inde i listen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se den ikke er ren, det for vi gjort bedre.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra sidste tilsyn og frem til dags dato.

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

Generelt vejledt om reglerne for nedtagning af elitemærkat.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Emballage m.v.: Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarekontaktmaterialer i form af datablad eller overensstemmelseserklæring.
