

Kontrolrapport

Virksomhed **Allinge Havnegrill, v/Simon**

Jensen

Adresse **Sverigesvej 15**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **35317104**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
20-07-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 09-08-2016	
Dato 17-06-2016	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 09-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk og adskilt opbevaring mellem ferske og spiseklare fødevarer i køleenheder, herunder opbevaringstemperaturer. Procedurer for hygiejne ved forberedelse af fersk flæskesteg og efterfølgende desinfektion af arbejdsbord. Faciliteter til vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge, gulv og loft i tilvirkningsområde samt rengøring af inventar (køle- og fryseskabe, softicemaskine, emfang og borde). Rengøring af lager og personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægge, gulv og loft samt inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation siden sæsonåbning den 06-04-2017 for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og varmholdelse.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Allinge Havnegrill, v/Simon**

Jensen

Adresse Sverigesvej 15

Postnr./By 3770 Allinge

CVR-nr. 35317104

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Kontrolleret cvr-nummer og at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer (skumbakke, madfilm og klodskasse). Ingen anmærkninger.