

Kontrolrapport



Virksomhed **Ide Grill & Indisk Take Away**

Adresse Egelundsvej 12

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 30412737

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	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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
01-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 07-07-2016	
Dato 10-02-2016	
Dato 26-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle og fryse inventar, adskillelse af fødevarer på køl, faciliteter til hygiejnisk håndvask, varmholdelse temperaturer samt set funktionelt termometer.

Vejledt konkret om nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktions område og køle rum herunder gulv, vægge, hylder, køle inventar, emfang, soft ice maskine samt gennemgået mundtlige procedure for desinfektion med kogende vand efter manuel opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Hylde over vask fremstår med slidte kanter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da ejer oplyser at han er opmærksom på problemet. Vejledt konkret om brug af vedligeholdelses plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion og køle rum herunder gulv, vægge og køle inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set skriftlig dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse for perioden sidste tilsyn til dags dato.

