

# Kontrolrapport



Virksomhed **Syd Grillen**

Adresse Haderslevvej 189

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 38562371

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.	
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

**29-11-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 08-06-2017	
Dato 10-05-2017	
Dato 17-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaringstemperaturer køl/frost,

håndtering og tilberedning under tilsyn. Gennemgået

procedurer for tilberedning/nedkøling af karrysauce og høns i asparges.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: rengøring af lokaler og inventar. Vejledt om krav til rengøring af opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: baglokale, køle- og frostrum, tilberedningsområde.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram og

risiko-analyse. Set dokumentation for

opbevaringstemperaturer køl/frost, opvarmning/nedkøling og varemottagelse for perioden uge 34 til og med uge 47- 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt

instrueret i håndtering af fødevarer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed