

# Kontrolrapport



Virksomhed **Grill Cafeen**

Adresse **Østergade 7**

Postnr./By **9320 Hjallerup**

CVR-nr. **38524321**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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

**26-03-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 06-06-2017 |  |
| Dato | 05-10-2016 |  |
| Dato | 10-11-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaringstemperatur i køleskabe og fryser. Temperatur ved varmholdelse af sovs og bøffer. Der var sæbe og papir, koldt og varmt vand ved håndvask i tilvirkningsområde og på

personalet. Virksomheden er konkret vejledt om korrekt opbevaring af arbejdstøj, viskestykker og klarklud i forrum til personalet. Ingen anmærkninger.

Opbevaringstemperatur i det hvide køleskab på lager er målt 7,2 grader. Virksomheden forklarede, at temperatur falder langsom ned efter køleskabet har været åbent, da der er et husholdningskøleskab. Vurderes en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af tilvirkningsområder og lager. Vejledt om bedre renholdelse af håndvask, da der var gullig belægning, samt bedre rengøring under hylder i det ene køl på lager. Virksomheden oplyser, at man ordner det. Det vurderes ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af dør i det fjernelager. Rapport fra skadedyrsbekæmpelsesfirma fra 23. marts. Kontrolleret udstyr til temperaturovervågning. Vejledt om hvordan denne kan kalibreres.

Vejledt om opsætning af afskærmning i lysstofrør over koldjomfruen, og maling af skabet under kasseområde.

