

Kontrolrapport

Virksomhed **Korsør Grill House**

Adresse Algade 54 C

Postnr./By 4220 Korsør

CVR-nr. 28391870

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
09-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 16-11-2017	
Dato 21-09-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 16-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleinventar, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter og arbejdsbeklædning i produktionsområde, varmholdelse af kebab.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar, køkken og pizzaområde, OK.

Følgende er konstateret: Området ved varmezoner er med sprøjt af fedt og snavs, emfang mangler rengøring og fedtfilter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det oplyses, at fedtfilter er taget ud for rengøring og at det rengøres i dag.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af inventar i fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra februar-2018 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling, OK.

Vejledt om korrekt udfyldelse af blanketter til risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret, at de personer, der håndterer fødevarer er instrueret og uddannes i

Kontrolrapport

Virksomhed **Korsør Grill House**

Adresse Algade 54 C

Postnr./By 4220 Korsør

CVR-nr. 28391870

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarehygiejne i forhold til det arbejde, de udfører, OK.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med at allergene ingredienser kan fås på forespørgsel, OK.