

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pibegrillen**

Adresse Gammel Skårupvænge 31

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 26211360

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
<b>16-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-08-2017	
Dato 22-06-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 13-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturkontrol af fødevarer på køl.

Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser. Virksomheden er lidt i tvivl om allergener og omkring information herom. Se [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) vedr. allergener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køleskabe, fryser, stegeplader, kold jomfru, samt salgsområdet. Generel og konkret vejledning omkring hygiejnen af rengøring af kyllingeovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køleskabe, fryser, kold jomfru, samt andet inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Dokumentation for udført egenkontrol på varemottagelse, opbevaringstemperatur, samt opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden december 2017 og frem til d.d.

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