

# Kontrolrapport



Virksomhed **Torvegrillen**

Adresse **Torvet 18**

Postnr./By **4990 Sakskøbing**

CVR-nr. **39548860**

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.	1
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>27-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-01-2018	
Dato 24-02-2017	
Dato 02-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrol af opbevaringstemperaturer. Procedurer for fremstilling og nedskæring af kebabspyd. Kontrol af temperatur ved varmholdelse af pølser. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområdet, lager samt toilet. Gennemgået procedurer for skift af vand til iskeer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af kølefaciliteter, toilet, produktionsudstyr samt kundeområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler samt produktionsudstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol siden opstart. Kontrol ved varemodtagelse, kontrol af opbevaringstemperatur samt temperaturkontrol ved opvarmning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse samt for opvarmning af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

# Kontrolrapport

Virksomhed **Torvegrillen**

Adresse **Torvet 18**

Postnr./By **4990 Sakskøbing**

CVR-nr. **39548860**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet samt væsentligt ændrede aktiviteter.