

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastro grillen The sharck**

Adresse Ny Kronborgvej 2

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 35563288

| 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. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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 | |
| 29-08-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 11-05-2018 | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret rindende varmt og koldt vand på personale- og kundetoilet. Målt

opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges og faciliteter til hygiejnisk håndsæk i bod. Produktion og flow i salgsbod. Kontrolleret affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af bod herunder inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Fælles opvaskerum fremstår ikke tilstrækkelig rent.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler vedr. rengøring af lokaler herunder fælles opvaskerum, hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på inventar i bod samt gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse blanket 1, 2, 9, 11, og 12 samt stikprøvevis kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning og nedkøling for periode sidste tilsyn og frem til dags dato.

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastro grillen The sharck**

Adresse Ny Kronborgvej 2

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 35563288

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kamsteg, gulerødder, spidskål og eddike.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for allergene oplysninger som personalet oplyser på forespørgsel, Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre via www.cvr.dk <<http://www.cvr.dk>>.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastbakker.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

29-08-2018

Dato