

Kontrolrapport

Virksomhed **STADION GRILLEN IVS**

Adresse **Christmas Møllers Vej 15**

Postnr./By **5200 Odense V**

CVR-nr. **36063130**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
08-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 25-04-2018	
Dato 27-07-2017	
Dato 13-06-2017	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir i køkken. Kontrolleret opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, herunder stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommes frites, herunder tid, temperatur samt frekvens for udskiftning af olie.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køkken, salgsområde og lager, herunder vægge, gulve, bordplader, skabe, skuffer, køle- og fryseskabe, friture, elstegeplade til pølser, elstegeplade til stegning af bøffer, arbejdsredskaber samt bøtter og gryder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken, salgsområde, lager med fryse og drikkevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol i perioden fra 1 februar og til dags dato på områderne, varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse.

