

# Kontrolrapport



Virksomhed **LAUSES GRILL NYBORG APS**

Adresse **Vesterhavnen 1**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr. **75146310**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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>23-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-06-2018	
Dato 16-02-2017	
Dato 17-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbeopbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer herunder temperaturkontrol af køleenheder og pølser sat til overholdelse, samt mundtlige procedurer for opvarmning og varmholdelse af suppe herunder brugen af indstikstermometer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Kølerum og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for opvarmning, samt stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra sidste tilsyn til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites.

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **LAUSES GRILL NYBORG APS**

Adresse Vesterhavnen 1

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 75146310

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisninger af menukort.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret markedsføringen af økologiske fødevarer. Følgende typer markedsføring er kontrolleret uden anmærkninger: Menukort. Virksomheden skiltes ikke med økologi. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

23-10-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift