

# Kontrolrapport

Virksomhed **Trige Grill og Pizza**

Adresse **Smedebroen 14**

Postnr./By **8380 Trige**

CVR-nr. **33187467**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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>11-12-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-10-2018	
Dato 16-08-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 12-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk opbevaring/adskillelse af fødevarer.

Det indskræpes at fødevarer skal beskyttes mod forurening.

Følgende er konstateret: Pose med rått hakket oksekød er

placeret direkte på hylde i køleskab over burgerboller. Fra

posen drypper det ned med kødsaft og der er risiko for at

burgerbollerne bliver kontamineret. Billeddokumentation er

medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg vil putte

kødet i en skål fremover.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

tilvirkningsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af

dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens

gennemførelse og resultater til enhver tid skal være tilgængelig

for Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Der kunne ikke fremvises en

dækkende risikoanalyse. Virksomheden mangler risikoanalyse

for: varemodtagelse af køle/frostvarer (blanket 2) nedkøling

