

# Kontrolrapport



Virksomhed **GRILLEN NØRREBROGADE ApS**

Adresse Nørrebrogade 13

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35471626

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	
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>19-12-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-12-2017	
Dato 02-05-2016	
Dato 28-01-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar i

produktionskøkken, på lager og i barområde. Rå hakkebøffer

opbevaret i køleskuffet i produktionskøkken, har en let forhøjet

temperatur. Medarbejder oplyser, at pakkerne dagligt hentes

fra kølerum på lager, placeres i køleskufferne og bruges samme

dag. Kølerum på lager måles til 2 grader. Vejledt konkret om

opbevaringskrav for rå hakkebøffer.

Følgende er konstateret: Der er ikke tilgang til varmt vand i vask

ved barområde, hvor der bl.a. laves milkshakes. Forholdet

vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for

håndvask, herunder tilgang til både varmt og koldt vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken, herunder bordoverflader,

hylder, bakker til servering, komfur og emfang samt vægge,

gulv og loft. Barområde, herunder isterningmaskine. Lager i

kælder. Vejledt konkret om renholdelse af barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Medarbejder oplyser, at en stor del af virksomheden vil

blive reoveret i starten af 2019. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

