

Kontrolrapport

Virksomhed **Midtpunkt Grillen**

v/Lotte Kristoffersen

Adresse Himmerlandsgade 8 A

Postnr./By 9560 Hadsund

CVR-nr. 28585438

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
15-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 29-09-2017	
Dato 18-02-2016	
Dato 28-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i

køle/fryseskabe, målt temperatur i køl/frys og varmholdelse,

kontrolleret at der er sæbe og engangshåndklæder ved

håndvaske. virksomheden har midlertidigt fjernet en

håndvaske, da der skal males, denne kommer op igen så snart

dette er udført.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilvirkningsområde, serveringsområde, toilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

tilvirkningsområde. .

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere

egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: virksomheden mangler

dokumentation for udført kontrol af opvarmning og nedkølning

samt varmholdelse af fødevarer, kontrol af varmmodtagelse og

for kontrol af opbevaringstemperatur i køl/frys for perioden

november og december 2018 dette skal i følge virksomhedens

egenkontrol dokumenteres 1 gang pr måned, dog skal



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

