

Kontrolrapport



Virksomhed **Grill 110**

V/Wen Xiong Wen

Adresse Øresundsvej 110

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 21665207

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-01-2017	
Dato 28-06-2016	
Dato 02-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen bemærkninger.

Endvidere kontrolleret forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Gennemgået mundtlige procedurer for varmholdelse af saucer efter opkog.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: salgomsråde, fedtfiltere, produktionsområde og køleenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: klinker i køkken, produktionsflader lister i køleenheder samt gulv.

Følgende er konstateret: 2 lister i køleskuffer fremstår ødelagt, liste på yderdøren fremstår slidt. Gulvet i køkken samt trappe op til køkkenet fremstår med små revner i terrazzo og vinyl på trappen er begyndt at slippe enkelt steder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Vejledt konkret om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftelige udarbejdelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram tilpasset virksomhedens aktiviteter herunder modtagerkontrol,



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

