

# Kontrolrapport



Virksomhed **Grill Cafeen**

Adresse Østergade 7

Postnr./By 9320 Hjallerup

CVR-nr. 38524321

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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, 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      |  |
| <b>28-05-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 26-03-2018          |  |
| Dato 06-06-2017          |  |
| Dato 05-10-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperaturer på køl og frost. Procedure for stegning, nedkøling og varmholdelse af bøffer, samt for anvendelse af pålæg med hensyn til holdbarhed af produktet efter åbning af pakken. Der er sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i tilvirkningslokale og på personaletoilet. Kontrolleret opbevaring af viskestykker og klarklud i lukket beholder på lageret. Kontrolleret procedure for salg af uemballerede is. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af tilvirkningslokaler og lager. Vejledt om oftere rengøring over opvaskemaskine og under opvaskebord, da disse områder var lidt støvet/fedt. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at lysstofrør over koldjomfru er afskærmet, samt skabet under kasseområdet er blevet malet siden sidste. Virksomheden oplyser dog, det skal males igen. Kontrolleret at termometer, der anvendes til måling af kerntemperatur i fødevarer er vedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for opbevaringstemperaturer, varemottagelse, opvarmning, nedkøling og varmholdelse i 2018 og 2019. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed