

# Kontrolrapport



Virksomhed **Allinge Havnegrill**

Adresse **Sverigesvej 15**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **35317104**

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.	
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>13-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-07-2018	
Dato 20-07-2017	
Dato 09-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer under

produktion. Hygiejnisk og adskilt opbevaring af fødevarer i

frysere og køleenheder, herunder opbevaringstemperaturer.

Procedurer for tidsforskudt adskillelse mellem ferske og

spiseklare fødevarer (klargøring af fersk flæsketeg). Faciliteter

til vask og tørring af hænder. Håndtering af affald.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilvirkningsområde, personaletoilet og lagre samt køleskabe og

arbejdsborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse og skadedyrssikring af

tilvirkningsområde, lager og fryse/øllager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation siden den 26-07-2018 for

kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer,

varmebehandling og varmholdelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed