

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sunds Grill**

Adresse Thorupvej 2

Postnr./By 7451 Sunds

CVR-nr. 16088099

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |          |
| Rengøring                          | 2        |
| Vedligeholdelse                    | 4        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato       |  |
| <b>19-06-2019</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 22-05-2019           |  |
| Hygiejne: Vedligeholdelse |  |
| Dato 13-06-2018           |  |
|                           |  |
| Dato 29-08-2017           |  |
|                           |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene samt at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent.

Følgende er konstateret: Bord ved opvaskemaskine fremstår med meget snavset stillestående vand, gulv under opvaskemaskine samt rørføringer fremstår snavset. Væg i lille køkken ved dør fremstår snavset og med produktrester. Ovn i køkken fremstår ikke rengjort og med fastbrændte produktrester. Over ovn i lille køkken er der ansamlinger af spind, væghængte beholder i opvask og lille køkken fremstår snavset. Gulv i garage fremstår med blade og sand. Møbler under disk i serveringsområde fremstår generelt snavset. Vandbad til pøsekoger fremstår snavset i bund. Slanger i softice maskine fremstår indvendigt med snavset belægninger. Generelt fremstår rengøringsudstyr snavset. Billeder er taget. Der blev ved sidste tilsyn lavet en bagatelagtig overtrædelse på disse forhold.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er mange nye, vi gør det rent løbende.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sunds Grill**

Adresse Thorupvej 2

Postnr./By 7451 Sunds

CVR-nr. 16088099

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Administrativt bødeforløg 5.000 kr. fremsendt. Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer fortsat køleskab med fødevarer i samt fødevarematerialer og udstyr i garage, som ikke er egnet til opbevaring af fødevarer. Billeder er taget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Bøfferne i køleskab står der kun midlertidig, vi har fjernet øvrige fødevarerne.

Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: rundt i køkken samt tilstødende lokaler, er der mange levende fluer, i vandbad og vask i lille køkken ligger døde fluer. Ved tilsynets start stod alle døre og vinduer samt garageport åben og fluenet for vindue i køkken fremstod beskadiget. Billeder er taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger : Det er for varmt ellers.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt op følgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en skriftlig risikoanalyse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi troede det var nok det vi havde.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---