

Kontrolrapport

Virksomhed **Grillen Herning ApS**

Adresse Østergade 7A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 39236079

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
27-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-07-2018	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for varmebehandling af hakkebøffer, herunder kernetemperatur, medarbejder oplyser, at bøffer varmes til minimum 75 grader. Målt temperatur i hakkebøffer klar til servering til 76 grader. Målt opbevaringstemperatur i køleskabe og ved varmholdte fødevarer. Kontrolleret at virksomheden har adgang til funktionelt termometer. Kontrolleret procedure for produktion af hjemmesyltede løg og agurker. Kontrolleret tilstrækkelig adskillelse mellem rå kylling under optøning og spiseklare produkter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, klargøringslokale og kælder hvor der opbevares emballage. Vægge i klargøringslokale, dør til baggård samt gulv i kælder og begge kølerum fremstår lettere snavset. Vejledt konkret om løsningsforslag for renholdelse heraf. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: I perioden fra august 2018 til d.d. mangler virksomheden gennemsnitligt at udføre dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling 3-4 gange ugentligt.

