

# Kontrolrapport



Virksomhed **Lagune Grillen**

v/Anette Dahl

Adresse Lagunen 8

Postnr./By 9370 Hals

CVR-nr. 29291519

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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>04-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-06-2018	
Dato 15-06-2017	
Dato 10-07-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt i køl og frost, ingen anmærkninger, vejledt konkret om at der skal udpeges en vask som benyttes som håndvask og som skal holdes fri af andet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: produktionsområde, ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af køleskabe

Følgende er konstateret: lille køleskab i butiksområde, trænger til vedligehold, da der er sorte aflejringer inde bagerst i køleskabet som synes at stamme fra kompressor eller lign. ligeledes gældende for hyldeholdere i siden der er malet, Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at inventar der kommer eller kan komme i berøring med fødevarer skal være hele og afvaskelige

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden Maj - Juni 2019 er dokumentation for udført egenkontrol gennemgået, herunder er temperaturkontrollen for køl og frost, modtagekontrollen, samt opvarmningskontrollen, kontrolleret uden anmærkninger



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

