

Kontrolrapport

Virksomhed **Grillen Herning ApS**

Adresse Østergade 7A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 39236079

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 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	
07-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-06-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 06-07-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af vægge i klagøringslokale og døre. Medarbejder oplyser, at vægge i klagøringslokale vil blive malet eller der vil blive opsat materiale, så de er nemmere at renholde. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret: At virksomheden har udført dokumentation for udpegede CCP'er i juli måned. Ok.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden overholder ikke skriftlige egenkontrolprocedurer for dokumentation af nedkøling, da virksomheden indtaster en temperatur på 160 grader som start temperatur. De 160 grader er temperaturen på olien hvori der tilberedes kylling. Af virksomhedens skriftlige procedure fremgår det, at nedkølingen skal foregå fra 65-10 grader på maks. 3 timer og at temperaturen måles og kontrolleres med et indstikstermometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har misforstået det.

Kontrolrapport

Virksomhed **Grillen Herning ApS**

Adresse Østergade 7A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 39236079

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

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 risikovurdering på alternativ varmebehandling af kylling. Af virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling fremgår det, at det skal sikres der ved opvarmning opnåes en kernetemperatur på 75 grader. Under tilsynet redegør ansvarlig for produktionsmetode af kylling. Kyllingeoverlår u/ben optøes og kommes i marinade i 9 timer hvorefter der kommer panering på. Kyllingen forsteges herefter i 3 min ved 160 grader. Ansvarlig oplyser, at kyllingen herefter skal være 65 grader. Under tilsynet måles kyllingen efter forstegning til 44 grader. Kyllingen nedkøles og skal anvendes indenfor 2 dage, hvor den ved stegning opnår en kernetemperatur på 75 grader inden servering. Der er foretaget billede dokumentation af temperaturen i den forstegte kylling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.
