

Kontrolrapport

Virksomhed **GRILLEN AMAGERBRO ApS**

Adresse Amagerbrogade 145

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36042435

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 2 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| 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 | | |
| 23-01-2020 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 22-02-2019 | |
| Dato | 21-08-2018 | |
| Dato | 14-12-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionskøkkenet.

Kontrolleret: Opbevaringstemperaturen for rå burgerbøffer af hakket oksekød. Det indskræpes, at ledfordærlige fødevarer, rå burgerbøffer af hakket oksekød maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer i produktionskøkken, i et køleskab, 15 færdigpakkede burgerbøffer af ca. 2 kg. køleskabet blev luftføler målt til 9°C. To pakker burgerbøffer blev med indstikstermometer målt til hhv. 7,6°C og 8,2°C. Virksomheden kasserede alle pakkerne under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider dem ud og tilkalder en kølemontør. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, herunder: Gulv, vægge, under inventar, køleenheder og arbejdsborde. Følgende er konstateret: Indvendigt i opvaskemaskine ses der snavs. På gulv og under inventar i kælder ses der snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om

