

Kontrolrapport

Virksomhed **Agersø Grill og Cafe**

Adresse **Agersø Møllevej 11**

Postnr./By **4244 Agersø**

CVR-nr. **26259282**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	1
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	
15-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 27-06-2019	
Dato 01-05-2019	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter, opbevaringstemperatur på køl og frost, fødevarer adskillelse i køleenheder, lager, gang areal. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i køkken, opvask, lager, betjeningsområde. ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra maj 2020 til d.d. på varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, nedkøling, ingen anmærkninger. Kontrolleret risikovurdering for akrylamid.

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

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med oplysninger om allergeningredienser, kan fås ved forespørgsel. ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter stemmer overens med registreringen.

Kemiske forureninger: Kontrolleret procedure for stegning af pomfritter ved 175 grader. ingen anmærkninger.