

# Kontrolrapport

Virksomhed **Grillfætter Catering**

Adresse Hovedgaden 21

Postnr./By 7870 Roslev

CVR-nr. 41553324

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
<b>14-08-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperatur i kølerum og køletrailer. Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: I kølerum hvor der bl.a. opbevares stegte frikadeller, kogt skinke i strimler, pastasalat, rejer i lage, pasteuriserede æggeblommer og cous cous salat er der målt en lufttemperatur på 9,4 grader med indstikstermometer og 9,5 grader med indstikstermometer i stegt frikadelle. Der er ikke opsat/ fastsiddende termometer i kølerum eller display til aflæsning af temperatur, overvågning af temperatur foregår ved at virksomheden anvender indstikstermometer til kontrolmålinger i kølerum. Temperaturen i kølerummet er ikke kontrolleret i dag men var 4,5 grader i går.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Stegte frikadeller kasseres og der foretages en vurdering af de øvrige fødevarer i kølerummet. Varer der vurderes som ok flyttes til køletrailer. Vi kontakter straks kølemontør.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

