

Kontrolrapport

Virksomhed **Hilmar`s Grill - Cykler og**

Audio

v/ Hilmar Jørgensen

Adresse Jernbanegade 4 A

Postnr./By 4880 Nysted

CVR-nr. 44129728

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
24-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 03-06-2020	
Dato 04-03-2020	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 18-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Pølsevogn herunder køle-/frostskabe, lofter og produktbærende overflader. Ingen anmærkninger. Kontrolleret renholdelse af grill, friturer.

Generelt vejledt om regler for rengøring herunder af svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet generelt vejledning om regler for vedligeholdelse af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmholdelse af fødevarer herunder i forhold til mikrobiologiske risici.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer og varmebehandling for perioden siden sidste kontrol til d.d.

Generelt vejledt om regler for dokumentationen af varmholdelse herunder af pølser.

