

Kontrolrapport

Virksomhed **Allinge Havnegrill, v/Simon**

Jensen

Adresse **Sverigesvej 15**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **35317104**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-07-2017



Tidligere kontrol

Dato	09-08-2016	
Dato	17-06-2016	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	09-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk og adskilt opbevaring mellem ferske og spiseklare fødevarer i køleenheder, herunder opbevaringstemperaturer. Procedurer for hygiejne ved forberedelse af fersk flæskesteg og efterfølgende desinfektion af arbejdsbord. Faciliteter til vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge, gulv og loft i tilvirkningsområde samt rengøring af inventar (køle- og fryseskabe, softicemaskine, emfang og borde). Rengøring af lager og personalet toilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægge, gulv og loft samt inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation siden sæsonåbning den 06-04-2017 for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og varmholdelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Allinge Havnegrill, v/Simon**

Jensen

Adresse **Sverigesvej 15**

Postnr./By **3770 Allinge**

CVR-nr. **35317104**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Kontrolleret cvr-nummer og at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer (skumbakke, madfilm og klodskasse). Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-07-2017

Dato