

# Kontrolrapport



Virksomhed **Havnegrillen**

Adresse Ny Havnevej 12

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 25980514

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>18-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-08-2017	
Dato 25-08-2016	
Dato 19-08-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Peocedurer vedr. istilvirkning, pizzatilvirkning og grilltilvirkning - herunder temperaturtagning og funktionelt termometer samt temperaturer af fødevarer på køl/frost og adskillelse under lagring og produktion.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af bagkøkken samt af bjørn og køleagregat i kølerum. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af skadedyrssikring. OK.

Følgende er konstateret: Enkelt lille sted er fejlliste på bagdør trykket op. Virksomheden har indkøbt ny liste til bagdør og oplyser den opsættes snarest. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse/egenkontrol og dokumentation vedr. varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra februar 18 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængt. Ok

Kemiske forureninger: Kontrolleret at gas der bruges der fadøl/sodavandsanlæg er levnedsmiddelgodkendt samt at frituretemperatur holder sig på under 175 grader. Ok