

Kontrolrapport



Virksomhed **GRÅSTEN FJERKRÆ A/S**

Butik

Adresse Kværsgade 18

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 26050790

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 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

29-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	10-05-2017	
Dato	04-10-2016	
Dato	17-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret opbevaring af råvarer, halvfabrikater, og charcuterivarer på køl og frost. Gennemført orienterende temperaturmålinger i køledisken og kummefryser. Set opvaske maskine i brug og aflæst skyldte temperatur til 90 grader celsius. Overværet marineret af kyllingebryst. Anvendelse af beskyttende beklædning set (firmatøj, handsker). Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsområdet med køle- og frysemøbler, produktionsområde med arbejdsbord, redskaber, og inventar.

Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Revision af programmet i januar 2018, CCP overvågning (temperatur opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling) for seneste kvartal. Der var ikke konstateret afvigelser.

Offentliggørelse af kontrolrapport:

Rapporten var hængt op regelret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne:

Oversigt over medarbejdernes uddannelser kunne fremvises, den egenkontrol ansvarlige har uddannelse i HACCP. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk