

Kontrolrapport



Virksomhed **LAUSES GRILL NYBORG APS**

Adresse Vesterhavnen 1

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 75146310

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	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
31-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-10-2018	
Dato 21-06-2018	
Dato 16-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedure for håndtering af anvendelse af desinfektionsmidlet på softicemaskiner herunder hvor og hvordan virksomheden anvender desinfektionsmidlet, herunder dosering, virketid og at virksomheden efter afskylles med rent vand. Virksomheden oplyser at de lejer softicemaskinen og at leverandøren leverer rengørings- og desinfektionsmidlet, samt databladet på desinfektionsmidlet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer herudover temperaturkontrol af køle-/ fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Procedurer for håndtering ved anvendelse af rengøring og desinfektionsmidler, herunder at virksomheden overholder desinfektionsmidlets virketid og dosis. – Sikring af at virksomheden foretager to adskilte processer en rengørings og desinfektions proces samt efter afskylling med rent vand. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: at virksomheden anvender godkendt desinfektionsmidler med journal-nr. som er Godkendt af fødevarestyrelsen. Vejledet om reglerne for



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

