

Kontrolrapport



Virksomhed **Maxi Grill**

v/Maria Lykke Jensen

Adresse Hadsundvej 96

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 28524153

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-02-2020



Tidligere kontrol

Dato 27-05-2019	
Dato 25-01-2017	
Dato 01-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer køl og frost, samt ved varmholdelse af pølser. Procedure for 3 timers-regel for opbevaring af pølser til pølsemix og stegte bacon. Det var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i tilvirkningsområde.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af tilvirkningsområde, herunder diverse inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af tilvirkningsområder. Konstatere: Mindre sprække på gulv foran opvaskemaskine. Små huller på vægge. Knivbeholder med skallende maling. Kantliste på en hylde med viskestykker og en skuffe med fødevarer ej intakte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regel for vedligeholdelse. Kontrolleret termometer, der anvendes til måling af kernetemperaturer i fødevarer. Vejledt om hvordan denne kan kalibreres ved brug af kogende vand og iskoldt vand - Vejledt om evt. udskiftning af termometeren ved afvigelser. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftlig risikoanalyse. Vejledt om at tilføje blanket for nedkøling (nr. 9) og for tilberedning uden opvarmning (blanketter nr. 11 og 12). Kontrolleret dokumentation for opvarmning, nedkøling og



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

