

Kontrolrapport



Virksomhed **Bøf og Grill-huset**

Adresse Toldbodvej 38

Postnr./By 4581 Rørvig

CVR-nr. 39559064

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 | |
| 07-07-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 18-07-2019 | |
| Dato 11-07-2018 | |
| Dato 19-07-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Virksomheden har kun en håndvask i hele virksomheden som er placeret i virksomhedens nordlige ende. Nede ad gangen og i separat rum har virksomheden en lille opskærings/hakkestation. Virksomheden oplyste at der hakkes kød inden åbningstid og at dørene holdes åben, således at håndvasken altid kan være tilgængelig.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lille tørvarelager, kølerum og mellemgang med fryser. Herunder gulv, væg og vandrette produktbærende overflader. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af lille produktions/anretterkøkken.

Følgende er konstateret: Virksomheden har opsat troldektplader over områder hvor der håndteres/anrettes uemballerede fødevarer, som kan give anledning til kontaminering af fødevaren der under.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse og overfladebeskaffenhed af materialer i lokaler hvor der



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

