

Kontrolrapport



Virksomhed **Grillen Aalborg ApS**

Adresse Ved Stranden 1

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 37774545

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	07-11-2019	
Dato	26-06-2019	
Dato	26-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er mulighed for hygiejnisk håndvask. Hakke bøffer der portions steges, bliver steget til "medium", hvor temperaturen når op på 73,5 C, målt ved en enkelt måling. På menukortet oplyses det; "Vi steger vores bøffer medium, ... ", "Ønsker du din bøf well done, så imødekommer vi gerne dette". Det oplyses på menu kortet at Fødevarestyrelsen anbefaler at hakket oksekød tilberedes gennemstegt. (75 C).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for december 2020 - maj 2021 her er der dagligt dokumentation for well done stegning af hakkebøf til temperature imellem 75 - 80 C. I egenkontrol programmet er der noteret at portionsstegning af bøffer ikke omfatter stegetemperatur på 75 C, Hakkebøf steges som standard "medium".



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk