

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **GrillStedet**

Adresse Ringkøbingvej 72

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 16088099

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
<b>11-05-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-03-2022	
Dato 12-07-2021	
Dato 12-02-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvaskefaciliteter, håndvaskefaciliteter, opbevaringstemperatur, datomærkning, adskillelse og baglokale/lager.

Set virksomhedens termometer, gennemgået virksomhedens procedurer for anvendelsen heraf. Ok.

Vejledt generelt om kalibrering af termometer.

Gennemgået procedurer for minimering af akrylamid - her udskiftning af fritureolie. Olien skiftes efter behov cirka 2 gange ugentligt. Ok.

Overværet varemottagelse og modtagerkontrol af kølekrævende fødevarer. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse og funktion af virksomhedens kundetoilet, der er påsat skilt på døren at toiletterne er "midlertidig lukket", da toiletterne ikke var funktionsdygtige.

Teknikker var i virksomheden under kontrolbesøget og løste problemet med toiletterne inden kontrolbesøgets afslutning.

Virksomheden påbegyndte rengøringen af toiletterne på kontrolbesøget efter teknikkeren var færdig. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **GrillStedet**

Adresse Ringkøbingvej 72

Postnr./By 6971 Spjald

CVR-nr. 16088099

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionsmiljø, opbevaring på køl og frys, opvaskeafdeling, personale toilet, emhætter, ovn og vaskemaskine.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagerkontrol, opbevaringstemperatur, varmbehandling og nedkøling for perioden januar 2022 til dags dato.

Følgende er konstateret: Der mangler en temperaturkontrol i ugen op til kontrolbesøget. Virksomheden har fastsat en frekvens på temperaturkontrol 2 gange pr. uge.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om nyt materiale til opdateringen af egenkontrolsprogram og risikoanalyse på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

11-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift