

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Den Nye Grillbar**

Adresse **Holsteinsgade 12**

Postnr./By **8300 Odder**

CVR-nr. **44278502**

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 indskærpelser 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	
04-03-2026	
Tidligere kontrol	
Dato 09-12-2025	
Dato 06-03-2024	
Dato 30-01-2024	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygejnisk håndvask.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Gennemgået procedure for varmebehandling af hakkebøffer til minimum 75 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I øverste blæser ses der sorte og hvide belægninger i gitteret og oppe øverst i blæsehuset. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt herom.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for udpeget kritiske kontrolpunkter som er varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling, alle med en ugentlig frekvens.

Følgende er konstateret: Der er ikke ugentlig frekvens for dokumentationen, varemodtagelse er der lavet 2 ud af 10, opbevaring er der lavet 6 ud af 10, varmebehandling 5 ud af 10 nedkøling er der lavet 3 ud af 10. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at følge virksomheden egen fast satte frekvenser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

