

Virksomhed **Gourmetgrill.dk I/S**Adresse **Sønderager 17**Postnr./By **6780 Skærbæk**CVR-nr. **33430906**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat                                   | Betyder                                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1                                          | Ingen anmærkninger                                                     |
| 2                                          | Indskærpelse                                                           |
| 3                                          | Påbud eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**12-09-2015**

## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 08-12-2014 |  |
| Dato | 05-10-2013 |  |
| Dato | 19-12-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte, herunder desinfektionsservietter. Ok.

Følgende er kontrolleret: Set ansatte udføre hygiejnisk håndvask. Ok. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost. Set skadedyrssikring af port ind til virksomhed. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Set rengøring af inventar og udstyr, herunder køleskabe, tørvarelager samt køkken generelt. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Set vedligeholdelse af grill, samt inventar og udstyr. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set dokumentation for udført kontrol af opvarmning, nedkøling samt opbevaring på køl og frost. Vejledt konkret om dokumentation for varemottagelse, der kun kommer fåtalligt fra leverandør via kølesedler. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ok.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Engangshandsker og film. Ok.

1 time 15 min.

Kontrollens varighed