

Virksomhed **Saigon Grill**

Adresse Elverdamsvej 234

Postnr./By 4070 Kirke Hyllinge

CVR-nr. 27035345

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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

03-11-2015



Tidligere kontrol

Dato	17-06-2015	
Dato	18-01-2013	
Dato	21-01-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedurer for stegning af pommes frites mht. temperatur og tid. Udleveret materiale. Vejledt om at følge producentens anvisning om temperatur og tid ved stegning af pommes frites.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt målte temperaturer i div kølefaciliteter. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader, friture, emfang, kølefaciliteter og opvaskemaskine indvendigt.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for stegning af pommes frites/dannelse af akrylamid. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmholdelse stikprøvevis siden sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler for information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.