

Kontrolrapport



Virksomhed **Slagtergrillen**

Adresse **Nørregade 11**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **33228252**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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

19-07-2016



Tidligere kontrol

Dato	10-09-2014	
Dato	22-05-2012	
Dato	26-05-2011	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ok. Vejledt konkret om, at den begrænsede kapacitet til håndtering af fødevarer gør, at alle forberedelser bør ske i virksomhedens øvrige lokaler. Desuden skal alt opvask fjernes straks, da der kun er en vask tilgængelig og denne også anvendes til håndvask.

Vejledt generelt om, at personlige genstande ikke må opbevares i grillområde.

Kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af egnet og brugbar termometer til måling af kernetemperatur ved varmebehandling. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at ny og mere rengøringsvenlig termometer er bestilt. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i køleskabe og af inventar bag disk er kontrolleret. Nederste hylder bag disk trænger til rengøring. Virksomheden oplyser, at dette udbedres. Ok.

Vejledt generelt om ordenholdelse/adskillelse på bord bag disk. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bag disk i grillområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Slagtergrillen**

Adresse **Nørregade 11**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **33228252**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og varmeholdelse for perioden fra den 1. januar 2016 til dags dato. Ingen anmærkninger. Vejledt om udfyldelse af årlig revision af egenkontrollen.

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

Mærkning og information: Vejledt konkret om, at virksomheden nu også i ikke færdigpakkede fødevarer, skal kunne oplyse om allergene ingredienser, jf. mærkningsforordning nr. 1169/2011. Oplysninger om, at allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personale, skal være tilgængelig ved bestilling fra menukort, på hjemmeside eller ved personlig betjening i grillen. Vejledt om eventuelt at udarbejde materiale som sikrer, at allergene ingredienser kan oplyses til kunden umiddelbart.

Kontrolleret at virksomhedens anprisninger, stemmer overens med de faktiske forhold. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisninger ved skiltning i grillen. Vejledt generelt om regler for anprisninger af fødevarer. Godkendelser m.v.: Kontrolleret, at virksomhedens aktiviteter og vareudvalg er uændret. Ingen anmærkninger. Fødevestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-07-2016

Dato