

Kontrolrapport



Virksomhed **Havnegrillen**

Adresse **Ny Havnevej 12**

Postnr./By **8585 Glesborg**

CVR-nr. **25980514**

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	1
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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	03-08-2017	
Dato	25-08-2016	
Dato	19-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Peocedurer vedr. istilvirkning, pizzatilvirkning og grilltilvirkning - herunder temperaturtagning og funktionelt termometer samt temperaturer af fødevarer på køl/frost og adskillelse under lagring og produktion.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af bagkøkken samt af bjørn og køleagregat i kølerum. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrol af skadedyrssikring. OK.

Følgende er konstateret: Enkelt lille sted er fejliste på bagdør trykket op. Virksomheden har indkøbt ny liste til bagdør og oplyser den opsættes snarest. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse/egenkontrol og dokumentation vedr. varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra februar 18 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængt. Ok

Kemiske forureninger: Kontrolleret at gas der bruges der fadøl/sodavandsanlæg er levnedsmiddelgodkendt samt at frituretemperatur holder sig på under 175 grader. Ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk