

# Kontrolrapport



Virksomhed **Oasen Burger & Grill**

V/ Torben Lang Handskemager

Adresse Smedegade 17

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 10182026

| 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.                  |          |
| 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 |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| 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

**01-10-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 14-08-2019 |  |
| Dato | 22-11-2018 |  |
| Dato | 26-09-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af forskellige fødevarer grupper på køl og frost, herunder temperatur målt i køl og frost

Målt opbevarings temperatur af stegte pølser på varmeplade. Ingen anmærkninger.

Målt opbevarings af saucer i vandbad. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der ligger produktrester bag ved stegeriet i køkken. Inde i kølerum der er små sorte belægninger i det ene hjørne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om løsningsforslag

Virksomhedens egenkontrol: Set stikprøve egenkontrollen fra sidste kontrolbesøg til d.d. for: Opbevaring, opvarmning, varmholdelse og varemodtagelse.

Vejledt virksomheden i, at ved dokumentering af nedkøling skal start temperatur/tid og slut temperatur/tid dokumenteres.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)