

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Engens grill**

Adresse **Andrupsgade 5A**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **31124964**

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.	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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	14-09-2020	
Dato	04-05-2020	
Dato	27-02-2020	
Mærkning og information		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder og vejledt virksomheden konkret om metode, således det sikres, at det varme vand tilsluttes så snart der er aktivitet i virksomheden. Målt opbevaringstemperatur i køle og fryseskabe og målt kernetemperatur i varmholdte pølser. Kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer uden fastsat kølekrav og kontrolleret procedure for skift af fritureolie. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af overflader, udstyr og inventar i virksomheden og vejledt om løsningsforslag til skift af fuge langs håndvask som fremstår med enkelte mørke belægninger forårsaget af håndstående vand og slidt fuge. Virksomheden oplyser, at de skifter fugen. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikovurdering for varmebehandling og varmholdelse af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender fødevarestyrelsen eksempel på risikoanalyse og dele af risikovurderingen for varmebehandling er væk og ligeledes er risikovurderingen var varmholdelse. Virksomheden har fremvist skriftlige egenkontrolprocedurer herfor.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Engens grill**

Adresse **Andrupsgade 5A**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **31124964**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om metode til udarbejdelse af risikovurdering for varmebehandling og varmholdelse. I

forbindelse med dokumentation af egenkontrollen er virksomheden generelt vejledt om metode, således det sikres, at fastsatte frekvens overholdes, såfremt virksomheden fortsat holder åbent.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

02-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk