

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Slagter Lund Grillbar**

Adresse Skovshoved Havn 16B

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 43751484

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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. Vises for indskærper givet før 2022

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	
25-05-2023	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer og der er mundtligt gennemgået procedure for opvarmning af ribbenstege og bøffer til burger samt procedure for anvendelse af 3-timers reglen ved opbevaring af fødevarer der ikke kan holdes over 65 °C. Vejledt om at såfremt virksomheden ikke gennemsteger hakkebøffer skal forbrugeren oplyses om dette senest ved bestillingen suppleret med oplysninger om, at det medfører større risiko for at det serverede kød kan indeholde sygdomsbakterier.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, gulve og vægge og indvendigt i køleinventar og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af bod samt lagerlokale. Virksomheden oplyser at der vil blive opsat større affaldscontainer til opsamling af fælles affald samt at affald vil blive afhentet med hyppigere frekvens.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med skriftlige gode arbejdsgange(GAG) og udpeget kritisk kontrolpunkt.

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Lund Grillbar**

Adresse Skovshoved Havn 16B

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 43751484

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om at udpege alle relevante kritiske kontrolpunkter samt skabe en sammenhæng mellem egenkontrolsprogram, dokumentation og risikoanalysen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR jf. Virk.dk.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel Stikprøvebaseret på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det stemmer overens.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, skadedyrssikring og sporbarhed.

Fødevarestyrelsen

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

25-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk