

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Sorte Gryde**

Adresse Gammel Køge Landevej 326

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 32903002

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	
Emballage m.v.	1
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

13-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 29-03-2022



Dato 27-01-2022

Virksomhedens egenkontrol



Dato 11-02-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Der måles varierende temperatur i virksomhedens køleskab som oplyses bruges til salat. I køleskaber er også kølepligtige fødevarer som mælk og kød. Vejledt om at sikre en temperatur på max 5°C i dette køleskab.

Følgende er konstateret: Virksomheden har netop lavet millionbøf og er ved at køle ned i større gryde. Der spørges under tilsynet ind til virksomhedens procedure og det oplyses af ansat, at gryden står 2 timer ved sturetemperatur og det derefter kommes i plastspande og på køl.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering at man ikke kan køle tilstrækkeligt hurtigt ned med denne procedure (65 - 10°C på max 3 timer).

Ansæt siger at de også nogen gange bruge gastrobakker med større overflade og begynder straks at hælde millionbøffen i disse gastrobakker med en langt større overflade.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om stor overflade og hurtig køling for at

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Sorte Gryde**

Adresse Gammel Køge Landevej 326

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 32903002

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

komme fra 65- 10°C på 3 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Dog vejledt om ikke at fylde varmefødevare i dressing spande hvis dette kunne foregå.

Fødevarestyrelsen

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

13-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk