

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Grannys House**

Adresse **Amalievej 23, st**

Postnr./By **1875 Frederiksberg C**

CVR-nr. **31262208**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

25-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	31-05-2023	
Dato	04-04-2023	
Dato	31-01-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 5.000 kr fremsendt.

Følgende er konstateret: Temperatur ved opbevaring i kølebord samt i køleskab med opbevaring af bl.a. opvarmede nedkølede letfordærlige fødevarer og konsummælkeprodukter blev, blev med luftføler målt til en temperatur på henholdsvis 12,4° C -13,4° C og 10,0° C - 11,9° C.

Temperaturer målt med indstiksføler i fødevarer opbevaret i kølebord, herunder i ca. 1 kg opvarmet nedkølet kylling, ca.200 g røget laks, stikprøvevis i 4 x 235 g mozzarella, samt stikprøvevis i 9 L mælk, blev henholdsvis målt til 13,4° C, 13,1° C, 11,8° C og 11,9° C.

Temperaturer målt med indstiksføler i fødevarer opbevaret i køleskab, herunder i 2 x 2 kg opvarmet nedkølet kylling, 2 x 200 g røget laks, stikprøvevis i 4 x 1 g græsk yoghurt, 2 x 250 g sliced opvarmet nedkølet skinke samt stikprøvevis i 7 L mælk, blev henholdsvis målt til 10,2° C, 11,7° C, 11,9° C, 9,3° C og 11,9° C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi viste ikke temperaturerne var så høje, men kan godt se det. Vi kasserer fødevarerne og serverer ikke flere sandwich.

Opbevaringstemperaturer i øvrige køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Grannys House**

Adresse Amalievej 23, st

Postnr./By 1875 Frederiksberg C

CVR-nr. 31262208

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder produktions og udsalgsområde samt opvaskeområde og fødevarelager.

Tætningslister i udsalgsmontre til opbevaring af bl.a. flødekager, fremstod knækkede. Der er vejledt om vedligeholdelse af driftsinventar. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne under kontrolbesøget ikke fremvise dokumentation for egenkontrollens gennemførelse af deres kritiske kontrolpunkter for perioden d. 16. maj 2023 frem til den 7. juli.

Ifølge virksomhedens fastsatte kontrolfrekvens skal dokumentation for deres kritiske kontrolpunkter dokumenteres 1 x månedligt, herunder modtagerkontrol, køleopbevaring samt opbevaring af letfordærlige fødevarer udenfor køl. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter.

Der er yderligere set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol for juli og august 2023.

Vejledt om regler for dokumentationsfrekvens af kritiske kontrolpunkter.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Fødevarestyrelsen

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

25-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk