

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Grøndalsvænge**

Centralkøkken

Adresse **Rabarbervej 6**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **64942212** Aut.nr. **6432**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten fysisk udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer ved varemodtagelse og opbevaring. Virksomheden har redegjort for procedurer ved varemodtagelse. Der måles temperatur på de kølepligtige fødevarer hvorefter de sættes på køl. Frugt og grønt gennemgås for råd og mug. Såfremt leverancen ikke efterlever virksomhedens krav returneres fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Tilbagekaldelse. Virksomheden har oplyst om deres procedurer omkring tilbagekaldelse af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Affaldshåndtering. Gennemgået virksomhedens håndtering/sortering af affald. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af termo-transportkasser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler er gennemgået uden anmærkninger. Der er konstateret sorte/slimede fuger ved gulv i steggeområdet bag ovne. Der er konstateret fugeslip og sort fuge på gulv bag blæskøl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er direkte kontakt med fødevarer. Vejledt konkret om udskiftning af omtalte fuger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden modtager fersk kød, hakket kød samt fisk og skaldyr. Under varemodtagelse har virksomheden udpeget CCP for kølevarer maks. +5°C og specifik for fersk fisk og skaldyr maks +2°C. Der er ikke udpeget specifik

Fødevarestyrelsen

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

31-01-2024

Dato

2 timer 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 **Grøndalsvænge**

Centralkøkken

Adresse **Rabarbervej 6**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **64942212**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

CCP for hakket kød maks. +2°C.

Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølepligtige fødevarer er udpeget som CCP med specifik hakket kød +2°C og fisk og skaldyr +2 samt andre kølepligtige fødevarer +5°C. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af kølepligtige fødevarer på de udpegede kritiske kontrolpunkter (CCP) samt korrigerende handlinger gennemgået. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol for varemottagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer.

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

Følgende er konstateret: Dokumentation for varemottagelse af hakket kød overholder ikke retningslinier for kølekrav af hakket kød i perioden juli til dags dato.

Dokumentation for opbevaring af fersk hakket kød samt fisk i køleskab 3 overholder ikke retningslinier for kølekrav ved opbevaring af hakket kød og fisk i perioden juli til dags dato.

Vejledt konkret om kølekrav på hakket kød i engros.

Vejledt generelt om virksomhedens ansvar for revision af egenkontrolprogrammet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi tilrettet med det samme.

Indskræpserne medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Der kan klages over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og EU-lister samt risikoplysninger er bekræftet.

Der er blevet godkendt placering af to køle/fryseskabe i tørvarelager ved/café. Der vil blive fremsendt en ny og opdateret autorisationsskrivelse efter næste ordinære kontrolbesøg.

Fødevarestyrelsen

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

31-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk