

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Grønne Køkken Hjørring ApS**

Adresse Østergade 30

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 39201445

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

23-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 02-05-2023	
Dato 02-01-2023	
Dato 19-11-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for varmholdelse i varmeskab inden buffetservering, tilberedning/opvarmning af supper, kødretter mv.. Virksomheden har under tilsynet fremvist, hvorledes de tager temperatur på opvarmede fødevarer. Ingen anmærkninger. Virksomheden har gennemgået procedurer for nedkøling af deres fødevarer, der skal serveres koldt på deres buffetanretning. Der nedkøles i blæsekøler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret uden anmærkninger: tilberedning af brød, cous cous salat, kyllingelår og kyllingenuggets.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Borde, varmeskab, buffetområde, samt tilberedningskøkkener Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og varmholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Det Grønne Køkken Hjørring ApS**

Adresse Østergade 30

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 39201445

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) opvarmning og varmholdelse. Der er sat en ugentlig frekvens for dokumentation af disse to CCP'er.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens ugentlige dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og varmholdelse og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

23-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk