

Virksomhed **Den Grønne Tomat IVS**Adresse **Snellemark 21**Postnr./By **3700 Rønne**CVR-nr. **37445657**

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.	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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

03-06-2016

Tidligere kontrol

Dato	03-02-2015	
Dato	14-11-2014	
Dato	06-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget temperaturkontrol i køleenheder med revet skinke, kødsauce, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager. Kontrolleret produktions flow i køkkenet, samt adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, røremaskine, spækbrædder, køle- og fryseenheder, smørrebrødsstuen, opvaskemaskine, lager og personalettoilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheder har tilstrækkelig kølekapacitet og køleenheder er vel vedligeholdte. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning. For periode 1.4 til 1.6.2016.



Virksomhed **Den Grønne Tomat IVS**

Adresse Snellemark 21

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 37445657

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Risikoanalyse for varemottagelse, opbevaringstemperatur og produktion af varmebehandlede fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Virksomheden har fået tildelt endelig branche: Servering: Restauranter mv, branchenummer 56.10.00.A. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år er på nuværende tidspunkt 2.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.