

Kontrolrapport



Virksomhed **Grønvals Eftf v/Tom Munkholm**

Adresse **Strandvejen 74**

Postnr./By **7120 Vejle Øst**

CVR-nr. **29746125**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
29-08-2016		
Tidligere kontrol		
Dato	12-11-2015	
Dato	01-10-2014	
Dato	10-03-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i diverse køleenheder. Gennemgået procedure for styring af salg og oprindelsesland på fersk kød i køledisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køle- og fryseenheder, opskæring, hakke- og stege område samt delikatesse afdeling. gennemgået frekvens for rengøring af fryserum, vejledt om frekvens for rengøring af denne samt vejledt konkret omkring rengøring af fuger ved stegeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseenheder i butik, delikatesse samt produktionsområde. Vejledt konkret omkring vedligehold af ventilator i kølerum. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation for kontrol med temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling i perioden fra november 2015 til d.d. Set virksomhedens risikovurdering ift. saltning. Ok. Vejledt om overholdelse af fastsatte frekvenser.

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

