

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	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
20-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-05-2017	
Dato 29-08-2016	
Dato 12-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: adskillelse, tildækning,

opbevaringstemperaturer køl og frys af fødevarer. Virksomhed

anvender håndvask til vask af produktionsudstyr og vasken er

kun udstyret med brusehoved. Vejledt virksomheden om at

dedikere vask til hygiejnisk håndvask med fast armatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

overflader inventar og produktionsafsnit, salgsafsnit. I fryserum

ses kraftig til-isning af fryselement. Vejledt om af-isning af

fryseelement samt om ikke at have fødevarer under

fryseelementet før udbedring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

varemodtagelse og udendørs affaldshåndtering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan. Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer køl og frys,

nedkøling og opvarmning. Virksomheden registrerer ikke pH i

forbindelse med fermentering da der produceres efter faste

opskrifter. Vejledt om at der registreres pH under

egenkontrollen fremover under fermentering.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Grønvals Eftf v/Tom Munkholm**

Adresse Strandvejen 74

Postnr./By 7120 Vejle Øst

CVR-nr. 29746125

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for afvejning og dosering af nitrite i lageopskrift. Ingen anmærkninger.