

Kontrolrapport



Virksomhed **Grønvang**

Adresse Grønvang 31

Postnr./By 8960 Randers SØ

CVR-nr. 39358336

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	1
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	
02-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 13-04-2018	
Dato 16-08-2017	
Dato 24-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varmholdelsestemperaturer af sovser, pølser og bøffer - målt til over 75 grader, procedurer ved varmebehandling af ribbensteg og tarteletfyld, procedurer ved nedkøling af tarteletfyld, tilstrækkelig affaldsordning samt håndtering af affald, produktionshygiejne ved tilvirkning af varm mad, håndvaskefaciliteter, optøningsprocedurer - optør i kølerum samt adskillelse af fødevarergrupper og stikprøvevis temperaturer af kød i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har fået udvidet kundeområdet siden sidste kontrol. Kontrol af skadedyrssikring OK.

Kemiske forureninger: Kontrolleret temperaturregulering ved pomfritstegning er acceptabel i forhold til akryladmidudvikling.

Ok

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Papbæger til anvendelse til maks 25 grader varme fødevarer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed