

# Kontrolrapport

Virksomhed **Grannys House**

Adresse Gladsaxevej 335

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 31262208

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 2        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| 09-04-2019               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 24-05-2018 |  |
| Dato                     | 04-05-2017 |  |
| Dato                     | 06-09-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Opbevaringstemperaturer i køleinventar.

Virksomheden har redegjort for deres procedurer vedrørende kontrol med holdbarhed på deres produkter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Der er pytter af vand og sorte belægninger på gulv og vægge bag opvaskemaskine i

produktionskøkken. Gulvet i køleboks hvor der opbevares dej, samt fryser overfor, fremstår med ansamlinger af snavs, indtørrede dejrester og krummer. Gulvet under hylder på tørlageret fremstår snavset og med rester af mel og sukker.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort rent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Der er et lag af vand med krummer og rester af bagværk i bunden af raskeskab i produktionskøkkenet. Tætningslister i samme

