

Kontrolrapport

Virksomhed **Granola ApS**

Adresse Værnedamsvej 5

Postnr./By 1819 Frederiksberg C

CVR-nr. 31328020

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 4 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 4 |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 28-08-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 03-07-2019 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Dato 29-03-2019 | |
| | |
| Dato 28-01-2019 | |
| Hygiejne: Vedligeholdelse | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af letfordærlige fødevarer i kølegrav.

Bødeforelæg fremsendt kr. 10.000.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede bl.a. 3,8kg røget laks, 1,5 kg skyr og ca.250g brunch pølse i kølegrav ved en målt lufttemperatur, med luftføler, til 22,3°C. Temperaturen målt med indstikstermometer ca. 3-4cm nede i fødevarerne, blev i laksen målt til 13,6°C, i skyr til 16,0°C og i brunch pølser til 11,2°C. Ifølge køkkenchef fyldes kølegraven op ved åbningstid kl. 07.30. Temperaturene i kølegraven blev målt fra kl. 10.55. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil påbegynde tidsstyring med P-skiver og fylde mindre op i kølegraven.

Opbevaringstemperaturer i kølerum og øvrige køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktionsområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Bødeforelæg fremsendt kr. 10.000.

Følgende er konstateret: Ifølge skriftlig procedurer i virksomhedens egenkontrolprogram, står beskrevet, at:

"Såfremt køleopsats til sandwich ingredienser ikke kan holde

Kontrolrapport

Virksomhed **Granola ApS**

Adresse Værnedamsvej 5

Postnr./By 1819 Frederiksberg C

CVR-nr. 31328020

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

højest +5 grader, må ingredienser opbevares i omgivelsestemperatur i max 3 timer. Tiden styres med P-skive".

Virksomheden kunne ikke redegøre for procedurer for tidsstyring af opbevaring af fødevarer der opbevares udenfor køl, og der fandtes ingen p-skiver eller andre styringsredskaber.

Virksomheden opbevarede bl.a. 3,8kg røget laks, 1,5 kg skyr og ca.250g brunch pølse i kølegrav ved en målt lufttemperatur, med luftfølter, til 22,3°C. Temperaturen målt med indstikstermometer ca. 3-4cm nede i fødevarerne, blev i laksen målt til 13,6°C, i skyr til 16,0°C og i brunch pølser til 11,2°C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil for fremtiden overholde den skriftlige procedure, der står beskrevet i egenkontrolprogrammet, og anvende P-skiver.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

28-08-2019

Dato