

# 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	
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, 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	
<b>09-06-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-08-2019	
Dato 20-04-2018	
Dato 10-05-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur. Set hygiejnisk håndtering af fødevarer. Virksomheden har redegjort for produktion af pølser herunder røgning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af produktionsudstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktions- og udsalgslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra april 2020 til dd. Virksomheden er vejledt omkring risikoanalyse for fødevarerproduktion ved fødevarer der ikke opnår en opvarmningstemperatur på 75 C.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse med oplysning om allergener i produkter. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret holdbarhedsangivelse.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift