

Kontrolrapport

Virksomhed **Grød ApS**

Adresse Jægersborggade 50

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 33862709

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-02-2021	
Dato	04-09-2020	
Dato	14-07-2020	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Ved tilsynets start var håndvasken blokeret af en mindre

gastrobakke. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt

konkret om at håndvask ikke må blokeres.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

mundtlige procedurer for nedkøling af varmebehandlet

fødevarer fra 65°C til 10 °C på max 3 timer samt virksomhedens

anvendelse af indstikstermometer til løbende kontrol.

Virksomhedens mundtlige procedurer stemmer overens med

virksomhedens skriftlige procedurer jf. virksomhedens

egenkontrolprogram.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden har fremvist stikprøvevis

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

for nedkøling for periode januar 2021 til dags dato.

Virksomheden følger egen fastlagte frekvens for

dokumentation.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden

har i risikoanalysen udpeget nedkøling som et CCP, herunder

fastsat en kritisk grænse. Beskrivelser af procedurer for

nedkøling, herunder overvågning og frekvens for

dokumentation samt korigerende handlinger ved fejl.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk