

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Grøndalsspisehus ApS**

Adresse Hvidkildevej 64

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 43841580

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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>02-05-2023</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: virksomheden opbevarer drikkevarer i forrum til personalet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for at der skal være 2 lukkede døre mellem lokale, hvor der opbevares fødevarer og et toiletrum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum og i kølemøbler, hygiejnisk flow, mundtlige procedure for modtagelse af fødevarer, mundtlige procedure for opvarmning af burgerbøffer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale og på personalet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokale, kølerum, opvaskemaskine, isterningsmaskine, lager i kælder og personalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum, køleskabe, opvaskemaskine og isterningsmaskine. Vejledt om afskallet maling på enkelte hylder i betjeningsområde samt om nedslidt fuge i gulv mellem produktion og betjeningsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Grøndalsspisehus ApS**

Adresse Hvidkildevej 64

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 43841580

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmeodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige procedurer for opvarmning af fødevarer under 75 grader C. Ydet konkret vejledning om at såfremt hakkebøffer ikke gennemsteges skal forbrugeren oplyses om dette senest ved bestillingen suppleret med oplysninger om, at det medfører større risiko for, at det serverede kød kan indeholde sygdomsbakterier."

Kontrolleret: at virksomheden følger de fastsatte effektive overvågningsprocedurer for opvarmning og nedkøling af fødevarer.

Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens skriftlige procedurer skal dokumentation af opvarmet og nedkølet fødevarer måles med et indstiktermometer. Virksomheden kan på tilsynsdagen ikke fremvise et indstiktermometer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at følge egne skriftlige procedurer for effektive overvågningsprocedurer.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: okseburger, laksefilet, øko rugbrød og flødeboller. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe høj og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol] på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens anvendelse af markedsførings-af økologiske fødevarer på hjemmeside. Følgende er konstateret: på hjemmeside står der: vores kaffe og te er økologisk, men teen er ikke økologisk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Ydet generel vejledning om regler vedrørende anvendelse af markedsføring af økologiske fødevarer.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af

02-05-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Grøndalsspisehus ApS**

Adresse Hvidkildevej 64

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 43841580

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarerkontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

02-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift