

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Grano & Luppolo ApS**

Adresse Vasevej 78

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 40420584

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-03-2021	
Dato 07-07-2020	
Dato 14-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: Virksomheden har 2 toiletter, hvor begge døre står åben, både toiletdøre og forrumsdør, ud til lokale med produktion med sandwich, pizzaområde samt røremaskine til dej produktion. I forrum opbevare virksomheden drikkevarer, lige udenfor toiletterne. Gennemgået mundtlige procedurer for toiletter/forrum og opbevaring af fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt generelt om regler for selvlukker på dørene og opbevaring af drikkevarer

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne i køkkenet og produktionsområde.

Følgende er konstateret: Håndvaskene skal være forsynet med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Virksomheden mangler sæbe ved håndvasken i køkkenet.

Virksomheden sikker sig fremover at de har sæbe ved hver håndvask og engangspapir. Blandingsbatteriet er gået i stykker,

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Grano & Luppolo ApS**

Adresse Vasevej 78

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 40420584

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hane er knækket, der opsættes en nyt blandingsbatteri. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger/kølerum. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer. Virksomheden oplyser at de anvender infrarødt termometer til måling af overflader på fødevarer som opvarmes, Gennemgået de skriftlige procedurer for opvarmning, at virksomhedens skal bruge et indstikstermometer. Virksomheden anvender blæstkøler til nedkøling med indstikstermometer. Virksomheden få indkøbt et indstikstermometer straks.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum med reol og hylder. Køleskabe og fryser. Enkel kølemontre har beskytter film, som er i stykker, som skal fjernes. Arbejdsborde og komfur. Produktionsområde med pizzaproduktion og sandwich område med udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Loftplader er lavet. Nyt gulv i køkkenet. Udstyr og inventar i køkkenet. køleskabe og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2023 og frem til d.d. Set risikoanalyse og egenkontrolprogram som mangler revidering det er for 2013. Virksomheden oplyser at de vil købe elektronisk egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport på vægge ved indgangen.

Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om at kontrolrapporten, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Kontrolrapporten skal placeres således, at den er synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

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

19-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk