

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

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	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser 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>30-01-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-05-2023	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køle- og fryseinventar. Fødevarer fri fra gulv. Tildækning og adskillelse af fødevarer. Mundtlig gennemgået optøning af fødevarer med personale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, produktionslokale med inventar og udstyr, gulv og vægge samt opvaskeafdeling. Barområde med inventar og udstyr. Vejledt om hyppigere rengøring af gulv på lager i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv ved kundebetjening. Vejledt konkret om at virksomheden får udarbejdet en vedligeholdelseplan for gulv i opvaskeafdeling samt trækdør karme mellem produktionslokale og opvaskeafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling for perioden november 2023 til dags dato. Vejledt om at virksomheden får udarbejdet en risikoanalyse/risikovurdering for aktiviteten syltning.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

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 2

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af termometer.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise et indstikstermometer under tilsynet. Virksomheden opvarmer under tilsynet suppe. Aktiviteten opvarmning er ifølge egenkontrolprogrammet udpeget som et kritisk kontrolpunkt og i egenkontrolprogrammet står der "ved opvarmning kontrolleres med et indstikstermometer".

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan ikke finde det.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser.

Det indskræpes, at hvis allergener ikke bliver angivet skriftligt på fødevaren, menukortet og lign., eller i umiddelbar nærhed heraf, skal der som minimum være oplysning på fx et skilt om, at yderligere information om allergene ingredienser kan fås ved forespørgsel.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke opsat skilt til forbrugerne om, at oplysninger om allergene ingredienser kan fås ved forespørgsel, eller på anden skriftligt oplyst om allergene ingredienser. Virksomheden kan derudover ikke redegøre for allergene ingredienser i cæsar dressing og hjemmleavet mayonaise.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger. Vejledt generelt om regler for information om allergene ingredienser.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift