

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Bistro Grand Mere**

Adresse Sønder Havnegade 20, st. tv.

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 40944990

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
<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	
11-02-2026	
Tidligere kontrol	
Dato 25-11-2024	
Dato 22-10-2021	
Dato 29-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring, adskillelse, og tildækning af fødevarer på køl og frost. Gennemgået håndtering af råvarer i forbindelse med skift af dagsmenu til aftensmenu.

Kontrolleret at der er mulighed for hygiejniske håndvaskeprocedurer. Procedurer for nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokale og lagerlokale, herunder rengøring af inventar og udstyr så som køle- og fyseenheder og service.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret:

Virksomheden har over nat braiseret oksespidsbryst i ovn og har kl. 9 i morges taget dette ud af ovnen. Ved tilsynets start kl. 15 er der målt for høje temperaturer i oksespidsbryst

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bistro Grand Mere**

Adresse Sønder Havnegade 20, st. tv.

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 40944990

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaret i både produktionslokale og i kølerum.

Virksomhedens udarbejdede risikoanalyse foreskriver en nedkøling på 65-10 grader på 4 timer og virksomheden følger dermed ikke egne procedurer for nedkøling.

I produktionslokalet på hylder under ovnen er opbevaret i 3 gastrobakker ca. 16 kg braisseret okse spidsbryst i stegesky. Spidsbryst er taget ud af ovnen kl 09 og blevet sat til nedkøling i kølerummet og er kommet tilbage til produktionslokalet for ca. 30 min siden. Temperaturen i produktionslokalet er mindst stuetemperatur.

Kernetemperaturen i spidsbryst opbevaret i produktionslokalet er målt til mellem 19,3 °C til 20,9 °C . I

kølerummet (opbevaringstemperatur på 2,7 °C på display) står der ca. 32 kg braisseret okse spidsbryst, hvor kernetemperaturen er målt til mellem 20-25 °C fordelt på 4 gastrobakker. I samme kølerum er yderligere

opbevaret 4 plast bøtter med stegesky fra det braisseret spidsbryst er færdigstegt kl 09. Kernetemperaturen er målt til mellem 30,1 og 30,5 °C i de 4 plast bøtter. Alle temperaturer er målt med Fødevarestyrelsens kalibrerede instikstermometer (minus 0,1°C). Der er taget billedokumentation som er forevist virksomheden under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er mega ærgerligt, vi kasserer selvfølgelig kødet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

11-02-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift