

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Grønne Tomat IVS**

Adresse **Snellemark 21**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **37445657**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	03-06-2016	
Dato	03-02-2015	
Dato	14-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Foretaget

temperaturkontrol i køleenheder med skinke, bacon, kylling, kebab og kødsauce, samt kontrolleret om håndvask er forsynet med sæbe og engangshåndklæder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse mellem råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnen i køkkenet, herunder gulv, vægge og loft, samt fedtfilter i emfang, røremaskine, spækbrædder, køle- og fryseenheder, opvaskemaskine, kælderlager og toilettet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: køkkenet og kælderlager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning. For periode 12.1 til 16.10.2017. Risikoanalyse for produktion af varmebehandlede fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Grønne Tomat IVS**

Adresse **Snellemark 21**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **37445657**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret: Egenkontrolprogram og risikoanalyse. Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret egenkontroldokumentation for varemodtagelse, temperaturkontrol og produktionskontrol fra den 16.10 til den 28.11.2017, samt der ikke er udarbejdet risikoanalyse for modtagelse af fødevarer

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: 1x2 kg rejer, 2x4x2 kg kebab og 32,5 kg gouda.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: pizzaæsker.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-11-2017

Dato