

Kontrolrapport

Virksomhed **Grønnevang Pizzeria & Grillhus**

Adresse **Jespervej 54**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **39454467**

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.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

11-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	26-08-2020	
Dato	02-07-2020	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	04-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet/salgsområde. Personalet toilet med forrum i kælderen.

Procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Gennemgået procedere for at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering i forhold til opbevaring af pizza spatler oven på ovnen., drikkevarer direkte i kasser på gulvet, ved varemodtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Manglende rengøring af sorte belægninger ved gitter/poppeler og enkel steder langs ujævn fuge i kølerum. mellem kølerum og væg er der en del spindels væv, oven på ovnen er der belægninger med fedt/snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køleskabe, kølemontre, kummefryser, arbejdsborde med vaske.



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 **Grønnevang Pizzeria & Grillhus**

Adresse **Jespervej 54**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **39454467**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Vinduer, indgangsdør. Rørføringer og gulvrister.

Virksomheden oplyser at de malet loftet i produktionsområde, ujævne fuger i kølerum fjernes og ny påføres.

Lukning omkring kølerum mod vægge, hvor det er svært at holde rent.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for virksomhedens dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden sidste kontrolbesøg og frem til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kebab stegt a 2 kg, okse kødstrimler flank, hk. oksekød via faktura. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøve kontrol af mærkning af vin som er mærkes med partinummer/lotnummer, nettoindhold og allergener.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-11-2020

Dato