

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Grønne Køkken Hjørring ApS**

Adresse Østergade 30

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 39201445

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 05-10-2022	
Dato 22-09-2020	
Dato 06-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Håndvask, der er placeret i det varme/kolde produktionskøkken, er der ikke ved tilsynet rindende kold og varm vand. Ved forespørgsel udpegede virksomhedens ansvarlige, at det var den håndvask de benyttede ved vask af hænder, både til serveringspersonalet og til køkkenpersonale.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Efter konstatering af at vasken ikke var tilsluttet vand sagde virksomheden: Vi bruger den håndvask, der er placeret i det andet køkken. Fødevarestyrelsen kunne her konstatere, at denne håndvask ikke var hensigtsmæssigt placeret i forhold til produktionsflowet, idet den var placeret langt væk fra produktion af fødevarer.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at virksomheden følger deres procedurer

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Det Grønne Køkken Hjørring ApS

Adresse Østergade 30

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 39201445

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

for hygiejnisk håndtering af fødevarer. Følgende er konstateret: Der skiftes ikke handsker efter berøring af mobiltelefon. denne er placeret i umiddelbart nærhed ved produktion af fødevarer. Der vaskes ikke hænder ved handskeskift, heller ikke når medarbejdere har indtaget drikkevarer eller samlet ting op fra gulvet.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Støvbelægninger ved døre og opvaskemaskine.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af gummilister i køleborde.

Følgende er konstateret: defekte gummilister med huller og revner ved køleborde og stor fryser.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligehold af udskiftning af gummilister, så er. rengøringsvenlige

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

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

Følgende er konstateret: Ved indgang til buffet er der ikke mulighed for overvågning om hygiejniske procedurer fra kunders håndtering af fødevarer. Ved tilsynet blev det kontrasteret, at en kunde ikke sprittede hænder, ej heller brugte handsker. Vedkommende kunde havde en del jakker over armen og lænede sig ind over buffeten, og jakkerne slæbte hen over fødevarerne. dette blev også gjort hvor virksomheden kunne overvåge, uden at der blev grebet ind fra personalet. Virksomheden oplyser endvidere, at de ikke kan overvåge indgang og salatbar, men stoler på kunderne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi stoler på kunderne.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: der er ikke dokumenteret for opvarmning og nedkøling. Ligeledes har virksomheden

Fødevarestyrelsen

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

19-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Grønne Køkken Hjørring ApS**

Adresse Østergade 30

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 39201445

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

ikke fastsat frekvens eller årstal på dokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det viste vi ikke vi skulle udfylde og jeg vil snakke med min chef omkring dette.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Fødevarestyrelsen

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

19-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk