

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Sorte Gryde**

Adresse **Søborg Hovedgade 89**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **38456946**

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

Denne kontrol, dato

28-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-09-2022	
Dato 18-05-2022	
Dato 12-04-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i kølerum, set funktionelt termometer samt gennemgået procedure for opvarmning og nedkøling.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start står der færdigkogte ris i vasken i opvaskeområdet med stor risiko for kontaminering, da der skylles snavset brugt service fra spisende gæster umiddelbart ved siden af. I vindueskarm tæt på gryde med varm ret samt ved arbejdsbord i produktionskøkken står fyldt askebæger, medarbejder fjerner det under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fremover ryger jeg udenfor og adskiller brug af vaske. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start står der opvarmet gryderet på komfur, hvor de måles en kernetemperatur på 36 °C. Virksomheden oplyser at de har den stående der i åbningstiden og varmer portioner op ved bestillinger. Forholdet

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Den Sorte Gryde**

Adresse Søborg Hovedgade 89

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 38456946

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden redegør for opvarmning 2 timer før tilsynets start og påbegynder nedkøling straks, så der kan foretages en sikker nedkøling.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af færdigtilberedte fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv, vægge, emfang samt glasmonterede salgs områder. Vejledt konkret om øget frekvens af hylder i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling fra september 2022 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Fødevarestyrelsen

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

28-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk