

Kontrolrapport

Virksomhed **GORM'S FIELDS ApS**

Adresse Ørestads Boulevard 102B

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 32150411

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
30-08-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 26-01-2016	
Dato 17-08-2015	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold. Virksomheden har ved tilsyn fejlmeldt varmepumpen og fundet alternativ løsning for håndvask til varmepumpen er repareret. ok. Temperaturen blev i Pizza disk målt til mellem 7 og 8°C selv om de har disken tildækket med alufolie. Virksomheden oplyser de er ved at få lavet låg til pizzadisen og prøver at komme små mængder i disken.

Temperaturoverskridelsen ses ved dette tilsyn som værende af bagatel agtig karakter. Konkret vejledt om at opsætte p- skiver og bruge 3 timers reglen til temperaturen er i styring og at temperaturkravet på max 5°C overholdes. Der blev ved tilsyn fundet enkelte rengøringsklude i forrum til toilet.

Virksomheden blev i den forbindelse vejledt om regler for forrum til toilet. Forholdet er ved dette tilsyn vurderet til at være af bagatel agtig karakter. ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde med

