

# Kontrolrapport



Virksomhed **Gourmet Catering**

Adresse Landskronagade 47

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 32739067

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>16-08-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-11-2016	
Dato 19-08-2015	
Dato 15-09-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaringsforhold for køle krævende fødevarer, herunder temperaturkontrol af køle-/ fryseenheder.

Virksomheden har redegjort for produktionsflow.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af hylder, køleenheder, arbejdsredskaber og produktionsafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområdet samt skadedyrssikring. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Enkelte af virksomhedens riste over gulvafløb er ikke fastgjort. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at alle gulvafløb vil blive gennemgået snarest.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet risikoanalyse og egenkontrolprogram, hvor relevante ccp'er dokumenteres, herunder kontrolleret opvarmning, varemottagelse og opbevaringstemperaturer fra januar 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.