

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant La Galette**

V/Bertrand Gautard

Adresse Larsbjørnsstræde 9

Postnr./By 1454 København K

CVR-nr. 25092678

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	2
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	
13-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 02-05-2017	
Dato 30-03-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 5000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Et køleskab med fire sider røget laks med tydelig skimmelvæks, 4 liter creme fraiche, og en pakke burgerkød målt med lufttermometer til 11.3°C. Med indstikstermometer målt en creme fraiche til 10.1 °C og en pakke bacon i skiver målt til 10.3°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kasserede alle fødevarer i køleskabet. Der er taget billeder af forholdene.

Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, håndtering og hygiejnisk adskillelse af fødevarer i øvrige køleskabe og fryser. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Inventar, maskiner, vægge gulve og øvrige indvendige og udvendige overflader i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der var ikke dokumenteret egenkontrol siden 21. august. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, og opbevaring fra maj

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant La Galette**

V/Bertrand Gautard

Adresse Larsbjørnsstræde 9

Postnr./By 1454 København K

CVR-nr. 25092678

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sidste kontrol til 21. aug.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens uddannelse/instruktion af medarbejdere, der håndterer fødevarer. Det indskræpes, at de personer, der håndterer fødevarer, overvåges og instrueres og/eller uddannes i fødevarehygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører. Følgende er konstateret: En køkkenmedarbejder der stod alene i køkkenet kendte ikke til de almene hygiejneregler, herunder om anvendelse af laks med skimmel. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.