

# Kontrolrapport



Virksomhed **Det Gyldne Steakhouse ApS**

Adresse Algade 22 E

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 32266231

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	
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>26-10-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-08-2016	
Dato 25-11-2015	
Dato 25-03-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring, adskillelse af fødevarer ved produktion, ved køle-, fryse og tørvareropbevaring, temperatur i køle- og frysemøbler i køkken og i køkkenlokaler og i ekspeditionsafsnit, faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse afovn, emfang, produktbærende overflader samt køle- og frysemøbler. Ingen anmærkninger

Følgende er konstateret: lammellerne i ismaskinen fremstod med lidt slimede belægninger

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at inventar skal holdes rent og vedligeholdet også på svært tilgængelige steder

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkkenlokaler og inventar. Ingen anmærkninger

Der er vejledt om kalibrering af termometer v.h.a. isvand og kogende vand.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemottagelse, temperaturopbevaring samt opvarmning og nedkøling er gennemgået for perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: ophængning af kontrolrapport

