

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronomia Smeralda Aps**

Adresse Solrød Strandvej 66

Postnr./By 2680 Solrød Strand

CVR-nr. 38511289

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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>15-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-07-2017	
Dato 08-06-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer med -og uden kølekrav samt fersk fisk ved max. 2 grader C., adskillelse imellem fødevaregrupper, gennemgået varmholdelse af eks. saucer og nedkølingsmetoder og faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken og opvask.

Vejledt konkret om nedkøling og måling af centrum-temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af diskområde med produktion herunder overflader, køleudstyr og opvaskekøkken med lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret forebyggende skadedyrssikring af yderdøre i opvaskekøkken, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra sidste besøg til dags dato.

Vejledt konkret om opvarmning/tilberedning og måling af den temperatur samt ved nedkøling at skrive den målte temperatur og korrekt klokkeslet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

