

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gastro Studio ApS**

Adresse Kalkbrænderiløbskaj 2

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 37408131

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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>30-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-08-2017	
Dato 31-08-2016	
Dato 22-04-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, hygiejnisk adskillelse og tildækket opbevaring er kontrolleret for fødevarer i køle- og fryseskabe. Desuden kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder. Ydet konkret vejledning om arbejdsgange for at sikre tilgængelig og ryddelighed af vaske. Desuden kontrolleret opbevaring af køkkenudstyr. Følgende er konstateret: 2 store gryder står på gulvet, ved siden af øvrige opbevarede gryder på hylde. Virksomheden oplyser, at de ikke er kommet korrekt på plads, og at de vaskes inden brug. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at sikre opbevaring af udstyr løftet og fri af gulvet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge i grovkøkken ved kølerum, samt af køle- og fryseskabe.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: Gulve generelt i virksomheden, samt låger omkring tjenerstation fremstår let fedtede og beskidte, som følge af stor travlhed i køkkenet. Virksomheden oplyser, at gulve vaskes dagligt. Desuden konstateret at vægge omkring komfur er fedtede og let støvede, og at ismaskine fremstår med belægninger på

