

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronomiet ApS**

Adresse Smedeland 30

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 28483848

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.	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>09-03-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-10-2017	
Dato 19-09-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 28-06-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum, fryserne og fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Der er vejledt i regler om bedre adskillelse af arbejdstøj fra privat tøj

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, produktionsrum - herunder grønrum, varm afdeling, kold afdeling og bagerirum samt opvaskerum, personaletoiletter samt i kælder: personalegarderober - lokaler og inventar -er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at gulv i produktionsrum vil blive repareret snarest og at der vil blive sat ny vægbeklædning op i opvaskerummet enkelte steder. Øvrig vedligeholdelse af lokaler og inventar er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kontrolleret fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Der er vejledt i regler om ændring af

