

# 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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	1
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>07-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-03-2018	
Dato 24-10-2017	
Dato 19-09-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejnisk håndtering af affald. Ingen anmærkninger. Drøftet brug af bure i lagerrum

Der er vejledt i regler om at vinduer og døre skal forsynes med insektnet såfremt de holdes åbne.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, produktionsrum - herunder grøntrum, varm og kold afdeling samt bagerirum, opvaskerum og i kælder: personalegarderobe og toiletter - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt i eventuel vedligeholdelse af borde ved kanter. Vedligeholdelse af lokaler og inventar er

