

Kontrolrapport

Virksomhed **Gammelbyhus**

Adresse Gammelby Strandvej 1

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 29189803

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
14-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 01-02-2016	
Dato 24-01-2014	
Dato 23-01-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse samt tildækning af fødevarer på køl og frost. Adgang samt faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkkenområde samt kølere og fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vedligehold af udstyr og inventar i køkkenområde.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret:

Virksomheden kunne ikke fremvise en risikoanalyse. Der er vejledt omkring risikoanalyse på tidligere tilsyn.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Taget til efterretning.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der er modtaget fødevarer fra ekstern leverandør med modtagetemperaturer på mellem 6-9 grader

