

# Kontrolrapport

Virksomhed **Le Gourmand**

Adresse Værnedamsvej 3A

Postnr./By 1819 Frederiksberg C

CVR-nr. 29012881

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>29-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-06-2018	
Dato 03-01-2018	
Dato 08-11-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, som sikrer at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede 7 pakker rå emballerede pølser af svinekød i kølemontre der med luftføler blev målt til mellem 8,2 og 9,8°C. Temperaturen målt med indstiksføler i flere pakker blev målt til mellem 7,9 og 9,9 °C. I de to pakker der lå øverst i ledelinje blev temperaturerne målt til henholdsvis 11,2 og 12,3°C med indstiksføler. Det vurderes at forholdet indskræpes da det kun sig om en mindre mængde med en over 100% temperaturoverskridelse. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kasserede straks pølserne og vil holde øje med temperaturen i fremtiden. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder

# Kontrolrapport

Virksomhed **Le Gourmand**

Adresse Værnedamsvej 3A

Postnr./By 1819 Frederiksberg C

CVR-nr. 29012881

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleopbevaring og modtagerkontrol for perioden primo august 2018 frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter.

Uddannelse i hygiejne: Vejledt om instruktion af medarbejdere i forhold til de aktiviteter de varetager, herunder hygiejneprincipper for opbevaring af fødevarer.