

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Gordion**

Adresse **Ulrikenborg Plads 10B**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **38733974**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
17-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 07-08-2017	
Dato 14-02-2017	
Dato 21-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i kølerum, målt temperatur i nedkølet fødevarer produceret den 16. januar, nedkøling af fødevarer foregår i blæstkøler, mundtlige procedurer for opvarmning af burger bøffer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af fliser, gulv og køleskuffer i produktionskøkken, lille kølerum, isterningsmaskine samt opvaskeområde.

Følgende er konstateret: hylder i stort kølerum fremstår med synlig sort snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af lokaler, hvor der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: overflade og indstiktermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for allergener.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for varemottagelse, køleopbevaring,

