

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastro Studio ApS**

Adresse Kalkbrænderiløbskaj 2

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 37408131

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 | |
| 23-01-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 23-03-2018 | |
| Dato 30-01-2018 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 28-08-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer opbevaret i køleskabe, kølerum, frosts skabe og på lager. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Procedurer for rengøring af produktbærende overflader (stål og lign.) hvorpå der anvendes rengøringsmidler som efter brug skal skylles af med vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Køleskabe og kølerum, herunder gummilister, arbejdsborde, skuffer og bakker til køkkenudstyr samt udstyr i tjenerstation. Desuden er følgende konstateret: Udsugning i opvaskerum er utilstrækkelig idet der er både varmt og fugtigt i luften. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden arbejder på at få etableret yderligere udsugning i lokalet, og løbende sikrer at loftet rengøres og males. Vejledt konkret om krav til udsugning i lokaler samt løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastro Studio ApS**

Adresse Kalkbrænderiløbskaj 2

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 37408131

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens dokumentation for udført kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for perioden fra august 2018 - januar 2019.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens oplysninger om allergener på menukort, samt at angivelser på menukort ikke fremstår vildledende.

Vejledt generelt om novel food-regler, samt om at sikre dokumentation for at virksomhedens produkter ikke kan være novel food.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

23-01-2019

Dato