

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	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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-02-2019



Tidligere kontrol

Dato 07-06-2018	
Dato 09-03-2018	
Dato 24-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, bagerrum, produktionsrum -herunder kold og varm afdeling, grøntrum, opvaskerum, tørvarelagerrum, færdigvarelagerrum, emballagelagerum og personaletoiletter samt i kælder: personalegarderobe - lokaler og inventar - er kontrolleret og er ok. Der er vejledt i hovedrengøring af kanter og hjørner samt reoler enkelte steder og hovedrengøring af hjul på rulleborde og drøftet frekvens heraf

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af fuger mellem gulv og væg flere steder, hjul på transportvogne og rulleborde samt papirkurve ved håndvaske. Øvrig vedligeholdelse af lokaler og inventar er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling samt opvaskemaskinens skyllevandstemperaturer er kontrolleret stikprøvevis fra forrige kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

