

Kontrolrapport



Virksomhed **Det Gyldne Steakhouse ApS**

Adresse Algade 22 E

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 32266231

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
26-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-08-2018	
Dato 26-10-2017	
Dato 25-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i køkken, lager og på køl/frost, opbevaringstemperaturer i køle-/frostmøbler, hensigtsmæssig adskillelse mellem rå- og spiseklare fødevarer ved opbevaring på køl samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og personalet toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, lagerlokale, personalet toilet, serveringslokale og barområde. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige/skjulte steder, herunder i skabet under hylder, hvor der opbevares service og lignende.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken, lagerlokale, personalet toilet, serveringslokale og barområde. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for skadedyrssikring, herunder lukning af dør til gården.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmeholdelse, opvarmning og nedkøling for perioden marts 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender blanketter for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

