

Kontrolrapport

Virksomhed **Gyldendal cafe og restaurant**

Adresse **Vester Hærup Strandvej 20**

Postnr./By **7860 Spøttrup**

CVR-nr. **40066608**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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	
26-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-04-2019	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt.

Følgende er konstateret: Målt med indstikstermometer 4,5 grader i køleskabe med ferske fiskefileter, panerede ferske rødspættefileter og hele rødspætter, og aflæst temperatur på display på køleskabet til 4 grader. Målt med indstikstermometer 8 grader i ferske fiskefileter, 7,5 grader i ferske panerede fiskefileter, samt målt 5 grader i ferske rødspætter. Ifølge egenkontrollen er temperatur i køleskab sat til 4 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ferske rødspættefileter, samt hele ferske rødspætter kasseres straks. Ferske fiskevarer vil fremadrettet blive opbevaret veltildækket med is. Vejledt konkret om regler for opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer og skaldyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: I lagerlokale er der lagt havefliser (s-sten) på gulvet. I lokalet opbevares der drikkevarer på flaske

