

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronetten Smørrebrød**

Adresse Østrigsgade 22

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 40018514

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 04-12-2018	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 30. september 2019.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Forrum til personale toilet samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Toilettet findes separat lokale i gården. Skydedør mellem forrum til toilet og lagerlokale, kunne ikke lukkes på tilsynet. I Forrum opbevares der en knivsliber.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. I lagerlokalet tilstødende til forrum til toilet, opbevares der ingen fødevarer. Der står en

masse ting fra tidligere ejer, herunder køkkenudstyr, så som køkkenmaskiner og bradepander. Virksomheden oplyser de hæfter for dette, men oplyser endvidere de ikke bruger tingene. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet. Vejledt

konkret om at slibemaskinen ikke må stå i forrum til toilettet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Stort stikvogn med pålægs produkter i køleboks, fremstår beskidt med skimmelligende hvid belægning, samt blæser fremstår med støv og skidt. Køleskab i

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronetten Smørrebrød**

Adresse Østrigsgade 22

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 40018514

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

butik hvor der smøres sandwich fremstår beskidt og med belægninger rundt langt kanten og ved dørene. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg gjort rent. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Billede dokumentation er medtaget.

Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Lager (nedlagt køleboks) fremstår støvet og med spindelvæv rundt lange kanter ved gulv og loft. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg gjort rent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: klinker i produktionsområde, lister i køleenheder. ingen anmærkninger. Kontrolleret: fuge langs gulv ved køleboks og yderdør. Følgende er konstateret: Fugen langs gulvet ved døren til køleboksen fremstår slidt og der er monteret et stål stykke der gaber. Omkring yderdøren til baggården mangler der fuge rundt langs kante og ved gulvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne på tilsynet ikke fremvise en udarbejdet risikoanalyse dækkende for virksomhedens aktiviteter herunder varemottagelse, køleopbevaring, varmbehandling, varmholdelse og nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg vil følge op på det ligeså snart jeg kommer hjem, men jeg var ikke blevet vejledt omkring dette ved første tilsyn. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.