

Kontrolrapport



Virksomhed **Gastroteket**

Adresse **Nørregade 39, st tv**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **37004294**

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.	
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	
15-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 14-06-2019	
Dato 23-10-2018	
Dato 05-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, herunder placering og tilgængelighed, opbevaringstemperatur i dobbeltekøleskab i køkken, opbevaring af tørvarer på tørvarelager i kælder samt gennemgået procedure for produktionsflow i køkken, adskillelse mellem arbejdsgange, tildækning af fødevarer på køl og håndtering af spisende med spørgsmål om allergeneingredienser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af tørvarelager i kælder, køkken med bordoverflader, dobbeltekøleskab, tjenerafdeling, opvaskeafsnit med opvaskemaskine, samt gennemgået gode arbejdsgange for renholdelse af køkken og lager i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader, køleskab og vægge i køkken. Virksomheden har redegjort for løbende vedligeholdelse af lokaler og udstyr, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra juli 2019 til dags dato. Virksomheden har redegjort for frekvens for dokumentation af kritiske



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

