

Kontrolrapport



Virksomhed **Gastro 13 ApS**

Adresse Silkeborgvej 36

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 39431521

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.	
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	
23-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 17-12-2018	
Dato 03-05-2018	
Dato 16-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret tilstedeværelse af håndvaske i produktionsmiljøet, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken, kølerum, grøntkølerum, selvskslokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af ny renoverede fødevarelokaler og selvskslokaler.

Følgende er konstateret: Der mangler at blive fuget mellem stålprofiler og vægge, mellem vægge og gulv og lukket af ved kabelgennemføringer inde i bygningen. Virksomheden oplyser, at disse mangler vil udbedre senest i uge 44 i år, Ok.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse af kølevarer og for temperaturkontrol af køle- og frostanordninger



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

