

Kontrolrapport



Virksomhed **Gastro Catering I/S**

Adresse **Lundborgvej 16**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **39808722**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
18-12-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 31-10-2019	
Dato 22-08-2019	
Dato 18-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Placering af håndvaske, procedurer for rengøring og desinfektion af produktbærende overflader mellem arbejdsprocesser, rent arbejdstøj.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Varemottagelse/udlevering, kølerum, frostrum, grovkøkken, køkken, opvask, personalefaciliteter. Virksomheden er flyttet i nyetablerede lokaler, der er få mangler der bliver efterjusteret, herunder revner langs hulkehl i varemottagelse og kølerum blandt andet samt sprække under dør ved varemottagelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for langtidsstegning.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for virksomhedens kritiske kontrolpunkter fra start i nye lokaler til dags dato.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Vejledt generelt om regler for mærkning af færdigpakkede fødevarer, fremstillet, pakket og udbudt til salg i samme



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastro Catering I/S**

Adresse **Lundborgvej 16**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **39808722**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

detailforretning og som sælges i en periode, der kan overstige én salgsdag, da skal alle de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgå af mærkningen med undtagelse af ingrediensliste, næringsdeklaration og mængdeangivelse (QUID). Oplysning om allergener skal altid kunne fås.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret cvr.nr. og p.nr.: Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for detailvirksomheders levering af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder (1/3-reglen) og detailvirksomheders levering af animalske fødevarer til andre virksomheder (oplagringsreglen). Vejledt om regler for autorisation.