

Kontrolrapport



Virksomhed **Gastronomiet ApS**

Adresse Smedeland 30

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 28483848

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
04-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 22-02-2019	
Dato 07-06-2018	
Dato 09-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for holdbarhedsvurdering samt procedurer for opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger
Drøftet produktionstidspunkt i forhold til 3 timersreglen

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, bagerrum, produktionsrum - herunder kold, varm og pakkeafdeling, grønrum, færdigvarelagerrum, tørvarelagerrum samt opvaskerum og i kælderens: personalegarderobe- lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger.
Der er vejledt i rengøring af bure, der pt. anvendes som reoler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at kanter diverse steder vil blive færdiglavet snarest. Øvrig vedligeholdelse af lokaler og inventar er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kontrolleret stikprøvevis fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

