

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Gorilla**

Adresse Flæsketorvet 63

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 37673269

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
18-09-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 05-02-2019	
Dato 15-08-2018	
Dato 20-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i kølerum og køleinventar, herunder opbevaring af fersk fisk samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere kontrolleret godkendt desinfektionsmiddel til brug af overflader og udstyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af varmt -og koldt produktionsområde, herunder driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Loftsplader i produktionsområde og opvaskeområde, fandtes flere steder med opsprøjt fra produktion og opvask, og der fandtes stører forekomst af bananfluer på loftspladerne. Der er vejledt konkret om rengøringsfrekvens af overflader og gennemgået løsningsmuligheder for effektiv bekæmpelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om regler for hele afvaskelige overflader i lokaler hvor der tilvirkes fødevarer samt findes udstyr og service der kommer i forbindelse med fødevarer. Herunder vejledt om løbende vedligeholdelsesplan. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Gorilla**

Adresse Flæsketorvet 63

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 37673269

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden medio maj 2020 frem til d.d.

Risikoanalyse for produktion af charcuteri fandtes mangelfuld og stemte ikke overens med virksomhedens procedurer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tilrettelse af risikoanalyse, således at den stemmer overens med den egentlige aktivitet.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen.

Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffet (E-415), Xantana fra Textura til anvendelse i saucer. Ingen anmærkninger.

Gennemgået opslag i EU-databasen ved anvendelse af tilsætningsstoffer.

Gennemgået recepter for Tomat og hvidløgspølse og Gravet okseinderlår.

Der er vejledt konkret om grænseværdier for anvendelse af nitrit i kødprodukter, herunder henvist til vejledning på www.fvst.dk, og henvist til bilag 3 i vejledningen.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

18-09-2020

Dato