

Kontrolrapport



Virksomhed **Gastro Catering I/S**

Adresse **Lundborgvej 16**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **39808722**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
01-10-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 18-12-2019	
Dato 31-10-2019	
Dato 22-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køler og fryser, ingen anmærkninger. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask, ingen anmærkninger. Hørt ind til procedure omkring indsamling af krydderurter. Vejledt omkring vilde planter på fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, inventar og redskaber. Der er lidt fedtede belægninger på enkelte spande, på serveringsfade der ikke anvendes mere, men opbevares i køkkenet, krummer på spande til tørvarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for egenkontrol med varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden april, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Vejledt omkring at virksomheden skal kunne fremvise dokumentation for 1/3-reglen. Vist autorisations vejledningen via fødevarestyrelsens hjemmeside.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 %, er overholdt.