

Kontrolrapport



Virksomhed **Gils Deli ApS**

Adresse Lyngbyvej 87, ST

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 38695266

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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-12-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 27-05-2020	
Dato 05-03-2020	
Dato 21-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for arbejdsgange, der sikre råvarer og og færdigvarer mod kontaminering, samt at kølekæden ikke brydes under varemottagelse, tilvirkning og opbevaring. Opbevaringstemperatur i kølerum og salgsdisk med hakket kød. Der er fastsat en holdbarhed på 24 timer på hakket kød. Som en del af kontrolkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød" er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring og desinfektion af udstyr og redskaber som kommer i direkte kontakt med fødevarer, samt rengøringsprocedurer for kødhakker.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse, herunder at der er taget stilling til de mikrobiologisk risici og hvilke foranstaltninger der skal tages ved fund af Salmonella i hakket kød



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift