

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronomia Costa Smeralda**

Adresse Bolbrovej 64B

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 39240076

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
03-05-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 28-01-2021	
Dato 03-11-2020	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 25-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i køkken og kælder, stikprøvis målt opbevaringstemperatur i køleskuffer, køledisk, kølerum og frosts skabe, adskillelse og tildækning af fødevarer,

personalet toilet og forrum,

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer skinke, pepperoni, kødstrimler, bacon og stegt hakket oksekød, parmaskinke i pizzadisk. Der måles med kalibreret termometer en lufttemperatur på 14,1 på parmaskinken og salamien og stegt bacon til 13,6 grader. På display i pizzadisk står der 2,2 grader celcius. Under tilsynet blev fødevarerne kasseret.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg ved ikke hvorfor det er så varmt, men vi kassere fødevarerne.

Vejledt om tre timers regel.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulv, arbejdsborde, køleskuffer herunder gummilister, udstyr. Gulv,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronomia Costa Smeralda**

Adresse Bolbrovej 64B

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 39240076

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hylde og køleblæser i kølerum. arbejdsbord, dejmaskine, gulv, frostskaab i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevarings køl/frost, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.