

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronomia Costa Smeralda**

Adresse Bolbrovej 64B

Postnr./By 2960 Rungsted Kyst

CVR-nr. 39240076

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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 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	
<b>24-06-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-05-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 28-01-2021	
Dato 03-11-2020	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

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

Følgende er konstateret: Der måles med kalibreret termometer en lufttemperatur på 13,6 på parmaskinken og salamien, der opbevares i kølebord ved pizzaområde. Der er tale om en mindre mængde der opbevares i kølebordet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har skruet ned for temperaturen i kølebordet. Men vi vælger at køre med tre-timers regel fra nu af. Indskærpelse medfører 2

gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgevingen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.