

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gastro 13 ApS**

Adresse Silkeborgvej 36

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 39315327

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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>14-10-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-06-2022	
Dato 06-04-2022	
Godkendelser m.v.	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder i engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i køl og frys samt kontrolleret adskillelse og tildækning således krydsforurening undgås. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fast kontrol af kølemontør. Ok.

Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling.

Virksomheden anvender blæstkøl, udportionerer i flade bakker således der er stor produktoverflade og kontrollerer løbende temperatur under nedkølingen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens opvaskefaciliteter. Virksomheden har fast kontrol af funktionsdygtigheden som foretages af ekstern montør. Ok.

Virksomheden har redegjort for brug og vask af arbejdsbeklædning. Ok.

Gennemgået virksomhedens procedurer for sygdom blandt medarbejdere samt personer i husstanden. Virksomheden anvender 48 timers rettesnoren ved symptomer for norovirus, har procedurer for nulstilling af køkken ved udbrud af fødevarebårne virus samt dokumentere sygdom blandt medarbejdere. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

