

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant La Galette**

V/Bertrand Gautard

Adresse Larsbjørnsstræde 9

Postnr./By 1454 København K

CVR-nr. 25092678

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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 eller forbud |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 09-10-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 08-02-2018 | |
| Dato 26-09-2017 | |
| Dato 13-09-2017 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, håndtering og hygiejnisk adskillelse af fødevarer i køleskabe og procedurer for nedkøling. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af virksomhedens overflader og inventar herunder gulve, vægge, loft, køleskabe og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om udbedring af loft ved vindue på lager, der var hullet eller at opbevare tørvarer i lager ved siden af. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for modtagekontrol, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d. Vejledt om måling af nedkøling efter behov, da virksomheden nedkøler bacon.

40 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk