

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Gisseløre**

v/ Julia Maria Kjærulff

Adresse Radiovej 2

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 29634041

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

**22-04-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 19-11-2020	
Dato 16-09-2020	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 06-08-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer i køledisk og virksomhedens tørvarelager samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ydermere kontrolleret virksomhedens måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køledisk samt bordplade oven på. Vejledt generelt om regler for mulighed for desinficering. Herunder muligheden for brug af desinficeringsmiddel der er godkendt af Fødevarestyrelsen, med anført journalnummer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise gennemført egenkontrol for varemodtagelse siden d. 7.april 2021, opbevaring siden d. 24.marts 2021, opvarmning og nedkøling siden d. 7.april 2021 og SouseVide varmebehandling siden d. 8 april. 2021. Jf. Virksomhedens egenkontrolprogram, skal disse dokumentationer foretages en gang om ugen.

Virksomheden havde bl.a. modtaget fersk fisk 15.

Under kontrolbesøget var der fuld tilvirkning i køkkenet.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

