

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gasoline Grill**

Adresse Niels Hemmingsens Gade 20A

Postnr./By 1153 København K

CVR-nr. 38710591

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, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-10-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 02-11-2021	
Dato 23-04-2021	
Dato 16-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for håndtering og behandling af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Det oplyses af virksomheden, at deres hakkebøffer mediumsteges som udgangspunkt, hvor der ikke fandtes skiltning om dette i virksomheden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Der er vejledt om regler for gennemstegning af hakkebøffer, herunder oplysning-/skiltning til forbrugeren om anbefaling om, at hakket kød ifølge Fødevarestyrelsen, skal være gennemstegt af hensyn til fødevarerens sikkerhed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af gulve, vægge, borde og inventar i lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kanter langs grill og produktionsbord fremstod med fedtede belægninger og spor af produktionsrester af ældre dato og kølebordslister fremstod enkelte steder med mørke belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af driftsinventar.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gasoline Grill**

Adresse Niels Hemmingsens Gade 20A

Postnr./By 1153 København K

CVR-nr. 38710591

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af bagkøkken og opvaskeområde samt produktions -og udsalgsområde. Gennemgået mundtlig vedligeholdelsesplan, hvor det oplyses af der er bestilt nye tætningslister til samtlige køleborde. Ingen anmærkninger.

lav dør til lager i kælder hvor der bl.a. opbevaret fryser med pommesfrites i kasser, fremstod med gab både underst og øverst på henholdsvis 1-3 cm. Derudover fremstod væg omkring fryser i rå mursten og kant langs loft over fryseren der dryssede ved berøring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om hele jævne overflader samt skadedyrssikring af lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol og opvarmning for perioden d. 29. juli 2022 frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Virksomheden kunne ikke fremvise udført dokumentation for perioden d. 8. juli 2022 frem til d. 29. juli, hvor virksomhedens dokumentationsfrekvens er 1 x ugentligt.

Der er vejledt generelt om regler for dokumentering af kritiske kontrolpunkter.

Fødevarestyrelsen

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

26-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift