

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gastronomiet ApS**

Adresse **Smedeland 30**

Postnr./By **2600 Glostrup**

CVR-nr. **28483848** Aut.nr. **6833**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køleenheder. Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl. Hygiejniske håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Gulve, vægge, inventar og udstyr i produktionslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens risikoanalyse med følgende CCP udpeget:

Varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdning og nedkøling. Der er tilhørende skriftlige procedurer for kritiske kontrolpunkter samt korrigerende handlinger. Set stikprøvevis dokumentation for egenkontrol for nævnte kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Gennemgået virksomhedens autorisationsskrivelse i forhold til

lokaleoversigt. Gennemgået flow af personale i forhold til omklædning, pauser og køkkenarbejde. Gennemgået flow af produktion af kolde kyllingesalat, herunder flow af råvarer og mellemvarer fra produktionsområder og kølerum, samt flow af udstyr samt særsilt varm produktion af kyllingekød. Generelt gennemgået adskillelse og flow i produktionslokale hvor der varm og kold produktion. Der bliver fremsendt opdateret autorisationsskrivelse, da udformning af lokaleoversigt giver anledning til misforståelser. CVR- og P-nummer via virk.dk.

Virksomhedens risikooplysninger og EU

lister stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

08-11-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk