

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Gastronomia Esmeralda ApS**

Adresse Albanienegade 6, st th

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 30819438

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærpelser 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	
01-07-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 12-03-2024	
Dato 26-01-2024	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 31-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer rå ferske tigerrejer i køleenhed målt med indstikstermometer til 11,4 grader C

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det for vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret: Varmholdelse af fødevarer.

Det indskræpes, at varmholdelse foretages på en måde, som ikke bringer fødevarerens sikkerhed i fare. Virksomheden skal dokumentere, at metoden, der anvendes til varmholdelse, opfylder dette krav, med mindre temperaturen over alt i fødevaren er mindst 65 °C.

Følgende er konstateret: Under kontrolbesøget observeres to saucer stående til varmholdelse på varmeplade. Virksomheden bekræfter, at de varmerholder saucerne på kontrolbesøget. Målt temperatur i saucer til 53,7 grader C. Ydermere oplyser medarbejder, at han har taget saucerne direkte ud fra køl uden

Fødevestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Gastronomia Esmeralda ApS**

Adresse Albanienegade 6, st th

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 30819438

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

at genopvarme til over 75 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning

Kontrolleret Temperaturer i kølekrævende produkter herunder kødsovs, pepperoni, skinke, bacon, stegt kylling opbevaret henholdsvis i koldjomfru over for komfur samt ved pizza bord.

Det indskræpes, at kølepligtige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Temperatur af 500 gr. kødsovs placeret i køleenhed/koldjomfru uden tildækning målt til 15,7 grader C. Ved køleenhed over pizzabord er der opbevaret ca 1 kg oksekødsstrimler samt 200 gr skinke, ca, 500 gr. stegt kylling og 100 gr. bacon, ca 200 gram pepperoni uden tildækning målt med kalibreret indstikstermometer til 10 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: . Det for vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køleboks i kælder. Ved kontrolbesøget ses fire gastrobakker med tilberedt mad opbevaret uden tildækning. Virksomheden oplyser, at de var sat ind til nedkøling og at de ikke har fået tildækket dem efter temperaturfald. Vejledt konkret om tildækning af fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Under køleskuffe i bunden af køleenhed overfor komfur ses der større mængder nedfalden mad af ældre dato. Der ses sorte belægninger rundt om friture samt på grill og komfur.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken med inventar og udstyr, opvaskemaskine, køleboks i kælder samt tilvirkningskøkken i kælder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Fødevarestyrelsen

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

01-07-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gastronomia Esmeralda ApS**

Adresse Albanienegade 6, st th

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 30819438

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udpeget varmholdelse som et kritisk kontrolpunkt i deres risikoanalyse. Der observeres på kontrolbesøget to varmholdte saucer og virksomheden bekræftede under kontrolbesøget, at de stod til varmholdelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

01-07-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift