

# 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	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 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	
<b>28-08-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-07-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 12-03-2024	
Dato 26-01-2024	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: To saucer varmholdt målt til hhv. 96 og 97 grader C.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i

kødsovs placeret i koldjomfru over for komfur målt med

kalibreret indstikstermometer til 9 grader C. Virksomheden

oplyser, at kødsovsen er taget op en halv time før

kontrolbesøgets begyndelse, og at virksomheden benytter sig

af tretimersreglen. Temperatur af stegt kylling placeret i

koldjomfru over pizzabord måles med kalibreret

indstikstermometer til 12 grader C. Virksomheden fortæller, at

de ligeledes benytter sig af tretimersreglen her.

Bødeforelæg på 5.000 kroner fremsendt. Følgende er

konstateret: Rå tigerrejer opbevares i køleenhed over for

komfur og måles med kalibreret indstikstermometer til 10,1

grader C og efterfølgende måles der med kalibreret

lufttermometer 8,8 grader C i køleenhed. Virksomheden havde

følgende bemærkninger: Vi ændrer procedurer for opbevaring

af tigerrejerne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger

for overtrædelser af fødevarerlovgevingen på minimum tre ud

af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevestyrelsen

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# 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 2 af 2

mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Område omkring friture, grill og komfur fremstår rent. Ligeledes fremstår område under køleskuffe overfor komfur rent.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varmholdelse er udpeget som kritisk kontrolpunkt i virksomhedens risikoanalyse.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

28-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift