

Kontrolrapport



Virksomhed **Det Gyldne Steakhouse ApS**

Adresse **Algade 22 E**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **32266231**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	30-08-2018	
Dato	26-10-2017	
Dato	25-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i køkken, lager og på køl/frost, opbevaringstemperaturer i køle-/frostmøbler, hensigtsmæssig adskillelse mellem rå- og spiseklare fødevarer ved opbevaring på køl samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og personalet toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, lagerlokale, personalet toilet, serveringslokale og barområde. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om rengøring af svært tilgængelige/skjulte steder, herunder i skabet under hylder, hvor der opbevares service og lignende.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken, lagerlokale, personalet toilet, serveringslokale og barområde. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for skadedyrssikring, herunder lukning af dør til gården.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmeholdelse, opvarmning og nedkøling for perioden marts 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender blanketter for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed **Det Gyldne Steakhouse ApS**

Adresse Algade 22 E

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 32266231

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende

fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastfilm, alufilm, fryseposer og alubakker. Følgende er konstateret:

Virksomheden kunne fremvise generelle overensstemmelseserklæringer med oplysninger om begrænsning i

brug for alufilm og plastfilm, men man kunne ikke se, at de vedrører de pågældende produkter samt kunne ikke

fremvise en brugsanvisning på frostoposer, som er købt i et supermarked. Hermed kan virksomheden ikke være

sikker på korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialet. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne om, at virksomheder skal

sikre, at fødevarekontaktmaterialer kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet. Desuden vejledt konkret

om, at dette f.eks. kan sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som

medfølger produktet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-06-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift