

Kontrolrapport



Virksomhed **Geranium ApS**

Adresse Per Henrik Lings Allé 4, 8.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 36711086

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	01-11-2018	
Dato	06-12-2017	
Dato	22-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring, vareadskillelse, køle og

frysetemperaturer, adskillelse under produktion, samt

faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring i diverse

produktionsområder. Gennemgået procedure for sous vide og

fermentering, samt håndtering af vilde urter og svampe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af diverse produktion områder,

opvask og inventar og produktionsudstyr.

Følgende er konstateret: Isternings maskinen fremstår med

mindre kalklignede belægninger i toppen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om ændre frekvens for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Produktionsområder og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for Modtagelse af

kølepligtige fødevarer, temperaturkontrol, opvarmning og

nedkøling, sous vide, ph målinger for perioden 2019.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

