

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Gisseløre**

v/ Julia Maria Kjærulff

Adresse Radiovej 2

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 29634041

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| 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.                     |          |
| 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                          |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

22-04-2021



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 19-11-2020 |  |
| Dato                      | 16-09-2020 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 06-08-2020 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer i køledisk og virksomhedens tørvarelager samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ydermere kontrolleret virksomhedens måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køledisk samt bordplade oven på. Vejledt generelt om regler for mulighed for desinficering. Herunder muligheden for brug af desinficeringsmiddel der er godkendt af Fødevarestyrelsen, med anført journalnummer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise gennemført egenkontrol for varemodtagelse siden d. 7.april 2021, opbevaring siden d. 24.marts 2021, opvarmning og nedkøling siden d. 7.april 2021 og SouseVide varmebehandling siden d. 8 april. 2021. Jf. Virksomhedens egenkontrolprogram, skal disse dokumentationer foretages en gang om ugen.

Virksomheden havde bl.a. modtaget fersk fisk 15.

Under kontrolbesøget var der fuld tilvirkning i køkkenet.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Gisseløre

v/ Julia Maria Kjærulff

Adresse      Radiovej 2

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 29634041

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Min partner har dele af dokumentationen i bilen.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Hele Rødspætter flået.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

22-04-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift