

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gastronomia Esmeralda ApS**

Adresse **Albaniensgade 6, st th**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **30819438**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-01-2024



Tidligere kontrol

Dato	31-08-2021	
Dato	23-06-2021	
Dato	29-04-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølerum, tildækning og adskillelse af fødevarer, forrum til toilet, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Virksomheden redegør for håndtering af glutenfrit brød.

Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om kontrol af opbevaringstemperaturer i køleskabe under produktionsbord ved pizzaovn.

Vejledt generelt om reglerne for nedkøling af fødevarer, herunder for brug af korrigerende handlinger ved forkert nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Serveringsområde, produktionskøkken, opvaskemaskine, kælderområde samt køle/frost enheder. Vejledt konkret om at iturevne gummilister i køle/frost enheder skal holdes rene til de

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol 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 2

bliver udskiftet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Serveringsområde, produktionskøkken, opvaskemaskine, kælderområde samt køle/frost enheder. Vejledt konkret om at iturevne gummilister i køle/frost enheder skal udskiftes. Virksomhedsejer fortæller at nye gummilister er blevet bestilt, og at gummilister bliver tjekket igennem hver 3. måned. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: Virksomheden har periodevis siden september 2023 ikke dokumenteret deres egenkontrol for temperaturer ved opbevaring, opvarmning, nedkøling samt varemodtagelse. Den manglende dokumentation gælder for alle aktiviteter i følgende uger: 49, 48, 47, 44, 39 og 38.

Derudover mangler der dokumentation for temperaturer ved: opbevaring i uge 45 og 41, opvarmning i uge 51, 46, 45, 43, nedkøling i uge 51, 46, 45, 40, og varemodtagelse i uge 41 og 40.

Det konstateres ved kontrolbesøget, at virksomheden har disse aktiviteter.

Virksomheden har en fastsat ugentlig frekvens for dokumentation af egenkontrollens gennemførelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

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

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden bager dagligt deres egen brød, og sikre at brødet har en vis kvalitet før det bliver serveret. Virksomheden vil yderligere sikre at det overholder deres egen kvalitet.

Fødevarestyrelsen

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

26-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift