

# Kontrolrapport



Virksomhed **Gaarden & Gaden**

Adresse **Nørrebrogade 88**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **37091650**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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.                     |          |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**23-04-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 11-12-2018 |  |
| Dato | 17-01-2018 |  |
| Dato | 13-07-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frys. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Mundtlige procedurer for holdbarhed af produkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, arbejdsborde, komfur, emfang, ovn, isterningmaskine, opvaskemaskiner, redskaber og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om regler for vedligehold af kælderlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol af varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og genopvarmning af fødevarer for 2019.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter på menukort med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Ydet generel vejledning om løsningsmuligheder for skiltning i lokale.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

50 min.

Kontrollens varighed