

Kontrolrapport



Virksomhed **GAUDIUM**

Adresse Fjeldhammervej 15

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 36889853

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-04-2018



Tidligere kontrol

Dato 03-02-2017	
Dato 27-08-2016	
Dato 23-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle inventar, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl, gennemgået procedure for nedkøling og transport af mad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktions områder samt kølerum herunder gulv, vægge, hylder, emfang og køle inventar. Konkret vejledt om metoder for rengøring og desinfektion af opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions områder herunder gulv, vægge, hylder samt køle inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Flere loftplader ligger ikke helt eller delvis på plads. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at der har været håndværker og virksomheden ligger det fleste på plads under tilsynet. Vejledt konkret om skadedyrs sikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set skriftlig dokumentation for temperaturer for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og lang tids stegning for perioden 4. april 2017 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

