

Kontrolrapport



Virksomhed **GAUDIUM**

Adresse Fjeldhammervej 15

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 36889853

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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 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

13-03-2019



Tidligere kontrol

Dato 04-04-2018	
Dato 03-02-2017	
Dato 27-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af henvendelse fra virksomhed.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskefaciliteter og procedure for personlig hygiejne samt opbevaring af rent arbejdstøj adskilt fra privat beklædning. Opbevaringstemperaturer i køleinventar samt adskillelse af fødevarer under opbevaring. Adskillelse af forskellige arbejdsfunktioner i produktionen herunder opdeling af varm produkt, kold produktion, håndtering af grønt samt pakning af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler inkl. pakkeområde samt kølerum og indvendige sider i opvaskemaskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlig dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, opvarmning til under 75 °C i marts måned samt afvigelsesrapport og virksomhedens procedurer for personlig hygiejne, og sygdom i egenkontrolprogrammet.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lange handsker som anvendes til direkte kontakt med fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed