

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **GAARDEN**

Adresse Hvidovrevej 241

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 38640585

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering af fødevarer under opbevaring herunder tildækning og adskillelse, samt faciliteter til hygiejnisk vask og og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: ved tilsynet lå viskestykker samt personale beklædning i forummet til toilet i personalets omklædningsrum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at viskestykker og personalets beklædning skal opbevares bag to lukkede døre på toilet for at minimere risikoen for kontaminering.

Kontrolleret: opbevaringstemperaturer i virksomhedens kølemontre.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **GAARDEN**

Adresse Hvidovrevej 241

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 38640585

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at fisk maksimalt må opbevares ved 2 °. Følgende er konstateret: en lille kondibøtte med fiskefileter er målt til lufttemperatur med kalibreret termometer til 3.6 °C, indstikstemperaturen er målt med kalibreret termometer i midten af opbevaret fisk til 3.3 °C.

Det indskræpes, at burrata ost og pålæg ifølge producentens anmærkninger maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: 20 stk burrata ost samt ca. 3 kg pålæg er målt til lufttemperatur med kalibreret termometer til 8.4-9.9 °C, indstikstemperaturen for osten er målt med kalibreret termometer til 7.1°C, pålægget er målt med kalibreret termometer til 9.8 °C. Billede dokumentation taget med.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi kigget på og får skruet temperaturen ned. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: barområde, produktionskøkken, kølerum og fryserum herunder gulv, vægge, loft, bordplader og hylder, samt køleskabe, opvaskemaskine, ismaskine og isterningemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling, sous vide, fermentering og syltning. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra opstart til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt om ophængning af kontrolinformationsblanket inden første tilsyn.

Mærkning og information: Virksomheder skiltes ved tilsynets start ikke med, at information om allergierne ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet, men bragte forholdet i orden hurtigt. ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre via virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

22-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk