

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gaudium Catering ApS**

Adresse Industrigrenen 15

Postnr./By 2635 Ishøj

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.	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

14-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-02-2023	
Dato 20-04-2022	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende procedurer er gennemgået uden anmærkninger: Procedurer for langtidsstegning - styring af stigetid og holdetid, nedkøling i blæstkølere og styring af tid for tilberedte produkter der står i "kø", sygdom hos personale - særlig fokus på norovirus, generel håndhygiejne- brug af handsker. Øvrigt er kontrolleret uden bemærkninger faciliteter til hygiejnisk håndvask flere steder i køkken, krydderurter og lign. kommer skyllet hjem, visuel kontrol af fersk kød, der er taget ud af vacuum pakning og lagt klar i kasser, inden tilberedning.

Vejledt om regler for optøning af frosne fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken- med flere arbejdsstationer, gulv og bordflader, et kølerum, pakkerum og emballagerum.

Vejledt konkret om adskillelse imellem rengøring af gulv og håndtering af fødevarer, for at mindske risikoen for kontaminering fra sæbeskum m.m.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af vareport og dør, fra kundesiden, ind til virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Gaudium Catering ApS**

Adresse Industrigrenen 15

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 36889853

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

langtidsstegning herunder stigetid og holdetid samt nedkøling. Set dokumentation for udført kontrol i emnerne: nedkøling og sikker opvarmning/langtidsstegning stikprøvevis.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside samt ophængning af smiley-mærke i indgangsparti.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter, virksomheden levere til den endelige forbruger og overstiger ikke 1000 cov. dagligt, kan dog ske i weekender og på enkelt dage ved højtider.

Fødevarestyrelsen

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

14-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk