

# Kontrolrapport



Virksomhed **Gaardhaven aps.**

Adresse Kærbøllingvej 10

Postnr./By 7182 Bredsten

CVR-nr. 34086761

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

**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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**29-01-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 13-02-2018	
Dato 22-05-2017	
Dato 03-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne i forbindelse med fremstilling af pandekager samt kyllingsalat herunder håndtering og adskillelse af produkter. Konkret vejledt om opbevaring i forbindelse med afhentning af varer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og depot i særskilt bygning, herunder udstyr og inventar i disse, samt at lokaler fremstår tilstrækkeligt skadedyrssikre. OK. Set seneste rapporter fra eksternt skadedyrsfirma. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens skriftlige risikoanalyse og egenkontrolprogram, samt set dokumentation for udført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring samt varmebehandling og nedkøling i perioden fra sidste kontrolbesøg til d.d. OK.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift