

# Kontrolrapport



Virksomhed **Tims Cookies ApS**

side 1 af 2

Adresse Amager Landevej 119

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 28657722 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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              |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret hygiejnisk opbevaring og adskillelse i kølerum, frostrum og kælderlager.

Følgende er konstateret: Der er, ved kontrollens start, kun koldt vand i håndvasken ved indgang til produktionslokalerne, Vandet i Håndvasken til venstre i produktionslokalet løber meget langsomt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da håndvasken til højre fungerer OK. Virksomheden oplyser, at det varme vand kommer efter et lille stykke tid.

Vejledt generelt om at håndvaske skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Loftet over ovne et ikke tilfredsstillende rengjorte, der er tegn på støv i ventilatorrist og begyndende aflejringer i og omkring lysskakt. Virksomheden oplyser at der er gjort rent i højderne i starten af april og at man rengør lofterne 2 gange årligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at frekvensen for rengøring af lofter m.v. skal tilpasses de faktiske forhold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bageri og inventar i bageriet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bageri og lagerrum i kælderen. Ingen anmærkninger.

Kølerum K 38 er defekt og benyttes ikke til køleopbevaring. Der er p.t. tilstrækkelig kølekapacitet i det store kølerum

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Virksomheden kører stadig med egenkontrolprogram fra før flytningen- Der er konkret vejledt om, at

egenkontrolprogrammet skal revideres og tilpasses de faktiske forhold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

11-06-2018

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

