

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bageriet**

Køkkenet på Vestergården

Adresse Annebergvej 73

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29189420

| 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.                  |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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

**05-04-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 01-06-2017 |  |
| Dato | 25-05-2016 |  |
| Dato | 01-09-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret, at håndvask er forsynet med varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne , opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt i køl og frost, OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i Produktionsområde. Lager, Opvaske- og serveringsområde, herunder inventar og materialer der kommer i berøring med fødevarer , ingen anmærkninger, vejledt konkret mht. rengøring af hylder over øjenhøjde især i opvaske afdeling

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Produktionsområde, lager og serveringsområde, herunder inventar og materialer der kommer eller kan komme i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger, vejledt konkret mht.

vedligehold af fliser omkring vindue i opvaskeområde  
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: For perioden Oktober 2017 - Marts 2018 er dokumentation for udført egenkontrol gennemgået, herunder er Temperaturkontrollen , modtagelseskontrollen, og kontrollen af opvarmning stikprøvevis kontrolleret, vejledt konkret mht. bedre orden på dokumentationen, ellers ingen anmærkninger  
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed