

Virksomhed **Bagels**

Adresse Falkoner Alle 19

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 31694256

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| 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 eller forbud |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

15-10-2015

Tidligere kontrol

| | |
|-----------------------------------|--|
| Dato 05-10-2015 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Dato 25-08-2015 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |
| Dato 23-06-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg, forholdet er bragt i orden. Kontrolleret procedurer for affaldshåndtering samt procedurer for optøning. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer samt temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret hygiejnestandarden i køkken, baglokale, diskområde, køleanordninger, inventarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, varemodtagelse for perioden fra forrige kontrolbesøg. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedurer for optøning. Ingen anmærkninger.

Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

30 min.

Kontrollens varighed