

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bagelmand**

v/Mohamad Mahmud Ahad Esa

Adresse Istedgade 107

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 25391136

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	
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	
<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

**12-09-2017**



## Tidligere kontrol

Dato	22-03-2017	
Dato	10-02-2016	
Dato	15-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Opbevaring, håndtering og hygiejnisk

adskillelse af fødevarer i køleskabe, kølemontre, kølerum og

frysere. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Konkret vejledt

om rutiner for nedkøling af fødevarer, der blev nedkølet i

vasken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Inventar, maskiner, vægge gulve og øvrige indvendige og

udvendige overflader i køkkenet. Konkret vejledt om rengøring

omkring køleelement i kølerum. Forholdet er vurderet

bagatelagtig under de nuværende forudsætninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af

virksomhedens overflader herunder, gulve, borde, inventar og

opvaskemaskine og køleskab. Ingen anmærkninger. Konkret

vejledt om skadedyrsikring af dør til kælderen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i

perioden fra sidste kontrol til d.d. Kontrolleret måleudstyr uden

anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK.

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheder skiltes

med, at information om allergene ingredienser. Ingen



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

