

Kontrolrapport



Virksomhed **Knirkeline, Jensens Bageri**

V/ Bettina B. Mogensen og Michael Hansen

Adresse Snellemark 41

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 33596707

Denne kontrol, dato

02-02-2018



Tidligere kontrol

Dato 17-05-2016



Dato 27-10-2014



Dato 15-10-2013



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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af fødevarer i butiksområde og baglokale. Opbevaringstemperaturer for mejeriprodukter, flødekager og sandwich i køleskabe.

Faciliteter til vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af butikslokale, baglokale og personalefaciliteter samt inventar (køleskabe, montrer, brødskeer, mikroovn og toaster). Desinfektion af brødskeer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af butiks- og baglokale samt inventar. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse og opbevaring. Dokumentation siden den 22-06-16 for kontrol af varemottagelse og opbevaringstemperaturer.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. OK.