

# Kontrolrapport



Virksomhed **City Bakery ApS**

Adresse Slotsgade 31

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 20458984

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	
<b>21-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-01-2016	
Dato 09-04-2015	
Dato 28-08-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i udsalgsområde og produktionsområde. Opvaskefaciliteter. Gennemgået mundligt og skriftlige procedurer for holdbarheden for stunder brød, tørkager mv. Virksomheden oplyser at de fremadrettet for nedskrevne holdbarhedstid på produkterne i forhold til skriftlige procedurer. Gennemgået mundligt procedurer for opbevaring/afdækning af spiseklare fødevarer i kølerum. Virksomheden oplyser at de få sat hætter over kagerne og sandwich i kølerummet. Personalet toilet med forrum. Gennemgået mundligt og skriftlige procedurer for varemottagelse, virksomheden oplyser at de ikke måler de kølepligtige fødevarer ved varemottagelsen hver gang, kun når der skal dokumenteres i egenkontrolprogrammet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for varemottagelse og personalet toilet/forrum

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i kølerum, produktionsområde og salgsområde. Opvaskemaskinen trænger til rengøring der, hænger snavs ud af dysserne, langs kanter i maskinen. Mellem ovnen er der ansamlinger af snavs/støv. Virksomheden oplyser at de få det

