

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fensmark Brugsforening**

a.m.b.a.

Dagligvarer

Adresse Næstvedvej 2

Postnr./By 4684 Holmegaard

CVR-nr. 10708915

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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>02-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-10-2017	
Dato 01-09-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 02-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i

bageriafdeling, opbevaring af fødevarer i bageri og i grønt

afdeling, temperatur i køle og frost faciliteter i mælke og frost afdeling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bageri

udsalg herunder vægge, gulv og loft, kølerum til mælk og

kølerum til grønt, højlager henunder gulv, kølemontre til pålæg

samt køleblæserer i grøntafdeling, produktbærende overflader i bageriudsalg.

Der ses mindre mængde affald ved containerplads bag butik.

Virksomheden meddeler der lige er hentet affald, og at den

fremadretter vil følge op på renovations leverandør. Forholdet

vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Bageriafdeling herunder gulv og loft, grøntinventar

samt gulv og loft i grøntafdeling, Skadedyrssikring af porte i

baggård samt i kælderniveau. Ingen anmærkninger.

Ydet konkret vejledning ift. holdbarhed af materialer til væg i

bageriudsalg.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret. Kontrol

at dokumentation af modtagelse og opbevarings temperatur

