

Kontrolrapport

Virksomhed **KAGEBODEN**

V/LARS BRANDT

Adresse Prangervej 72

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 10262887

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	

Denne kontrol, dato	
06-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 21-06-2017	
Dato 22-01-2016	
Dato 24-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer køl/frost, håndtering og tilberedning af fødevarer under tilsyn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens lokaler.

Det indskræpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: På loft på lager ses tydelig afskalling af maling flere steder, på lageret er der åbne sække med mel samt stik med butterdejs-produkter og derved er der risiko for kontaminering og drys fra loft ned i fødevarer. Konstateret at der er en anelse lysindfald ved loft og port, vejledt om opsætning af liste på loft ved port - således der er sikret mod små skadegørere. Fotodokumentation er foretaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vil rette op på det.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om udbedring af slidte fuger i kølerum samt gummiliste i bund af kølerumsdør.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for varemottagelse,

