

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bodenhoffs Bageri Aps**

Adresse Tårnbyvej 51

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 21061883

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            |          |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>28-06-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 11-06-2018          |  |
| Hygiejne: Rengøring      |  |
| Dato 18-12-2017          |  |
| Dato 12-09-2017          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i køleindretninger med fødevarer og håndtering af fødevarer under opbevaring, herunder tildækning med stikvognspose på uemballerede spiseklare fødevarer, der opbevares på stikvogn, som opbevares i kølerum sammen med ubagt brød, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af virksomheden, herunder køleskabe, kølerum, arbejdsborde og vaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden, herunder udstyr og inventar.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Virksomheden har i mundtlig interview redegjort for forholdregler ved novo virus, opbevaring af kølepligtige fødevarer, håndvask ved skiftende arbejdsopgaver/ved toiletbesøg.