

Kontrolrapport



Virksomhed **Kadeau Bornholm**

Adresse **Baunevej 18**

Postnr./By **3720 Aakirkeby**

CVR-nr. **37443069**

| 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 | |
| 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 | |
| 13-07-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 17-08-2017 | |
| Dato 22-06-2016 | |
| Dato 23-07-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar i produktionslokaler, opvaskelokale kølelager og fryser. Ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøring af affaldsområdet, samt at container er sikret mod skadedyr. Ingen anmærkninger. Mundtligt gennemgået procedurer for affaldshåndtering. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, nedkøling varmholdelse, samt frysning af rå fisk i 20 timer. For periode 17.5 til 10.7.2018. Konkret vejledt om, at virksomheden har risikoanalyse på alle ingredienser som anvendes i virksomheden fx. myre. som beskriver evt. risiko eller eliminerer en evt. risiko. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

