

# Kontrolrapport

Virksomhed **KAGEBODEN**

V/LARS BRANDT

Adresse Prangervej 72

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 10262887

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>10-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-06-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 21-06-2017	
Dato 22-01-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer køl/frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret rengøring af lager og

produktionsområde. OK. Der ses spindelvæv flere steder i virksomheden og gulv er snavset ved inventar. Forholdet vurderes under bagatelgrænsen.

Vejledt om mulighed for brug af rengøringsplan samt procedurer for kontrol af udført rengøring.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Udført vedligeholdelse af lager, gummiliste i kølerumsdør er udskiftet. Kontrolleret vedligeholdelse af gulve. Følgende er konstateret: Der er løse fuger flere steder på gulv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om krav til overflader i lokaler hvor der tilvirkes fødevarer. OK

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. OK