

Kontrolrapport



Virksomhed **Mesterbageren**

Adresse **Jernbanegade 52**

Postnr./By **4690 Haslev**

CVR-nr. **15067543**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
12-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 23-02-2018	
Dato 20-11-2017	
Dato 06-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer på og uden for køl og frost, temperatur målt i kølerum samt i sala dette og i køleskab til smørrebrød. Vejledt generelt om god arbejdsgang for opmærkning af fødevarer i anbrud. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender et ikke godkendt desinfektionsmiddel i produktionen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden er vejledt konkret om regler for at anvende godkendte desinfektionsmidler samt anvendelse af disse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Salgslokale herunder produktbærende overflader, rugbrødsskærer samt kurve til opbevaring af morgenbrød.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Døre og vinduer i bageri samt i salgslokale. Produktbærende overflader i bageri samt stikprøvevis kontrol af vægge på lager.

Virksomheden har redegjort for planlagt vedligeholdelse i bageri.

Der ses enkelte hylder under nedbrud i ovnrum. Virksomheden

