

Kontrolrapport



Virksomhed **Guldbageren**

Adresse Torvegade 2

Postnr./By 8963 Auning

CVR-nr. 28888538

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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

21-11-2018



Tidligere kontrol

Dato 10-09-2018	
Dato 14-12-2017	
Dato 11-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer ved tilvirkning af leverpostej samt varmholdelsestemperaturer, procedurer ved tilvirkning af trøffeldej - herunder holdbarhed og adskillelse fra gærdej, stikprøvevis temperaturer af letfordærlige fødevarer samt af færdige flødekager, 24 timers holdbarhed af flødekager, godkendt desinfektionsmiddel, procedurer vedr. tilvirkning af sandwich samt holdbarhed af disse, afdækning af melsække og afvejede produkter samt at ta' selv slik, adskillelse af fødevarergrupper samt procedurer ved opbevaring af forbagte og færdigbagte produkter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring af ribbe i køleaggregat i kølerum samt af rugbrødsskærer. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrol af at planlagt vedligehold er udført. Ok. Kontrol af risikoanalyse vedr. akryl amid ved klejnebagning. Ok

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

Mærkning og information: Kontrol af at ingredienser kan oplyses ved forespørgsel samt at skilt herom er ophængt. Ok

Kemiske forureninger: Kontrol af temperatur af olie ved klejnebagning. Ok