

Kontrolrapport

Virksomhed **Karise Bageri**

Adresse Skolegade 4

Postnr./By 4653 Karise

CVR-nr. 20934492

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 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 03-07-2018	
Dato 21-09-2016	
Dato 23-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares under skadedyrssikrede forhold. Følgende er konstateret: Tørvarelager med råvarer, mellemgangslager med opbevaring af brødkasser og emballager til indpakning af brød, lager med opbevaring af færdigpynt til kager, lager med opbevaring af halvfabrikata og hævekurve med mere er forurenet med utællelige indtørrede muse-ekskremitter langs paneler, under reoler, rulle vogne til kasser, stikvogne med halvfabrikata og paller, samt i hævekurve med produktrester. Der er ikke konstateret gnavespor eller anbrud i produktsække eller i fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har ikke brugt hæve kurvene i et stykke tid, de bliver altid vasket i opvaskemaskine inden brug, og vi har ikke været opmærksomme på at der lå noget under inventaret.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr.

Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: Lager med melsække og øvrige ingredienser, mellemlager med brødkasser og kageæsker, lager med opbevaring af stikvogne, hævekurve, stikvogne med halvfabrikata og rum med komfur, konditorpynt, køleskabe blev

