

# Kontrolrapport



Virksomhed **JOHANNES DAM & SØN**

v/Jesper Dam

Adresse Østergade 1

Postnr./By 3720 Aakirkeby

CVR-nr. 29427488

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

**29-11-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 28-03-2017	
Dato 24-08-2016	
Dato 03-12-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under opvejning af råvarer til næste dags produktion. Faciliteter til vask og tørring af hænder.

Hygiejnisk opbevaring af råvarer og færdigvarer i bageri, råvarelager, kølerum, butik og køleskabe, herunder opbevaringstemperaturer. Procedure for desinfektion af arbejdsbord til flødekageproduktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bageri, råvarelager, kølerum og butik samt røremaskiner, køleskabe, arbejdsborde og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse og skadedyrssikring af virksomhedens lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation i 2017 og 2018 til dags dato for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperatur og produktion.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarer

