

Kontrolrapport

Virksomhed **Karise Bageri**

Adresse Skolegade 4

Postnr./By 4653 Karise

CVR-nr. 20934492

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-12-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 21-11-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 03-07-2018	
Dato 21-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret: Opbevaring af fødevarer sker i skadedyrssikrede lokaler, indpakket så der sikres imod kontaminering. Ok

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret: Rengøring af følgende lokaler:

Varemodtagelsesrum med opbevaringslager, mellemgang, opbevaringsrum med konditorvarer, opbevaringsrum med stikvogne og udstyr, produktionslokale og område bag ved ovne. Ok

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

Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikringen af følgende lokaler: Varemodtagelse med lager, opbevaringsrum med stikvogne, rum med konditorvarer, produktionsområde og område bag ved oven. Der er opsat fælder der tilses meget ofte, hvilket dokumenteres på særligt skema. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Dokumentation for afvigelse i vedligehold under skadedyr. Ok