

# Kontrolrapport

Virksomhed **Farumhus ApS**

Adresse **Jernbanevej 2**

Postnr./By **3520 Farum**

CVR-nr. **28504462**

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.	1
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	
<b>08-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-03-2018	
Dato 08-08-2017	
Dato 07-07-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i køle-frysindretninger med fødevarer, håndtering af fødevarer under produktion, herunder styring af 3 timersreglen og opbevaring af fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt om skåret rugbrødsskiver til fremstilling af rugbrødsschips opbevares i egnet beholder istedet for i papkasse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bageri, herunder produktionsudstyr, butik, herunder inventar, opvaskemaskine, emballagelager, fødevarelagere, personaletoiletter/forrum. Vejledt om bedre rengøring af kanter på opvaskemaskine i konditori.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens lokaler, udstyr og inventar. Vejledt om udskiftning af fuger ved håndvask mod væg i bageri.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set udført dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for perioden december 2018 til dags dato.

