

Kontrolrapport



Virksomhed **City Bakery ApS**

Adresse **Nørregade 38**

Postnr./By **3300 Frederiksværk**

CVR-nr. **20458984**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
23-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-03-2018	
Dato 09-02-2017	
Dato 01-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i køleindretninger med fødevarer og håndtering af fødevarer under produktion og opbevaring, herunder tildækning og adskillelse, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Butik og produktionsområde, herunder køleindretninger, vaske, arbejdsborde, opvaskemaskine. Virksomheden har mundtligt redegjort for rengøring af pålægsmaskine.

Følgende er konstateret: Der er belægning på fordamperrist i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af udstyr.

Virksomheden oplyser, at der er bestilt en ny fordampner i december 2018, det forventes at den kommer snart.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af butik, inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder HACCP-plan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

