

Kontrolrapport

Virksomhed **Holms Bager ApS**

Adresse Falkoner Alle 21

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 14699082

| 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, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 23-05-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 24-09-2018 | |
| Dato | 21-08-2018 | |
| Hygiejne: Rengøring | | |
| Dato | 08-01-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Vejledt omkring evt. montering af dørpumper på toilet døre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Forrum med toilet, lager, brøddudsalg og på 1. sal: Café, køkken og opvaskerum herunder gulve, vægge, hylder og bordflader.

Følgende er konstateret: I enkelte af virksomhedens køleskuffer er der ansmalinger af støv på bagvæg og bund af køleenheden.

I virksomhedens opvaskemaskine er der let ansamling af snavs i loft og hjørner. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring på svært tilgængelige steder både i udstyr og i lokaler herunder oven på rør i lofter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: brøddudsalg, café og køkken herunder gulve, vægge og hylder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder egenkontrolprogram set dokumentation for temperaturkontrol

