

# Kontrolrapport



Virksomhed **Billund Bageri A/S**

Adresse Hovedgaden 20

Postnr./By 7190 Billund

CVR-nr. 47797519

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, 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	
<b>01-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-11-2018	
Dato 23-08-2018	
Dato 18-12-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftøringspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Fødevarelager/råvarelager, bageri med inventar, 2 frostrum, conditori, ovn afdeling, kølerum, butik med inventar, opvaskerum samt at der er ryddeligt omkring containere og udendørs arealer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Fødevarelager/råvarelager, bageri med inventar, 2 frostrum, conditori, ovn afdeling, kølerum, butik med inventar, opvaskerum samt kontrolleret at døre og porte til udendørsarealer slutter tæt uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur samt ved opvarmning af fødevarer fra uge 3 2019 til uge 18 2019 uden anmærkninger.