

Kontrolrapport

Virksomhed **The Bagel Store ApS**

Adresse Toftegårds Allé 45, st th

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 37002860

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
13-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-06-2018	
Dato 28-02-2017	
Dato 22-02-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: baglokale. Drøftet brug af fluenet ved vindue.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse og opbevaringstemperatur for 2019. Set egnet termometer til måling af CCP'er.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport. Drøftet placering af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Virksomheder skiltes med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.