

# Kontrolrapport

Virksomhed **Konditoriet**

Adresse Gentoftegade 37

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 17900447

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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>23-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-10-2018	
Dato 29-08-2018	
Dato 28-05-2018	
Tilsætningsstoffer m.v.	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring, temperaturer i køle- og fryseinventar, samt adskillelse og tildækning af fødevarer.

Følgende er konstateret: Døre til forrum til det ene toilet i kælderens stod åbne. Ydermere opbevarer virksomheden arbejdsuniformer i forrum til begge toileter i kælderen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Forretningslokale, produktionskøkkener og opvaskeområder i stuen og kælderen, herunder lofter, vægge, gulve, vaskbare overflader samt opvaskemaskiner. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring af opvaskemaskiners svært tilgængelige områder.

Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Tætningslister på kølebokse og køleskabe, samt køleblæsere i tre af virksomhedens køleenheder, fremstår med sorte og hvide belægninger af formodet skimmel.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort rent.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

