

Kontrolrapport

Virksomhed **Gilleleje Havns Bageri og
delikatesser ApS**

Adresse Fiskerbakken 10

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 37045128 Aut.nr.

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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktion/adskillelse af aktiviteter i forhold til virksomhedens produktion af fødevarer, herunder håndvaskeprocedure og håndvaskeforhold i bageriproduktionen, samt virksomhedens personaltoiletter/forrum. Målt temperatur i køleindretninger med fødevarer, herunder opbevaring af deje.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bageri, opvaskeområde, råvarelager, ølrum, personaltoiletter/forrum og lager.

Følgende er konstateret: 2 stk kolonialbeholder til råvarer og håndvask i skære/pakkerum er snavset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring, herunder udstyr, der kommer i kontakt med fødevarer og håndvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens lokaler, overflader i områder, hvor der håndteres fødevarer, herunder bagerimaskiner, udstyr og tilbehør der kommer i kontakt med fødevarer.

Vedligeholdelse af gulve i bageriet. På lager og i opvaskeområde er gulvene, nedslidte med store afskalninger jf. virksomhedens egenkontrolprogram for vedligeholdelse er der foretaget korrigerede handlinger på gulvene, hvor der er planlagt udbedring til udførelse ultimo juli 2019.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, på vedligeholde af lokaler, hvor der produceres/opbevares fødevarer, udstyr og tilbehør der kommer i kontakt med fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger:

