

# Kontrolrapport

Virksomhed **Konditoriet**

Adresse Gentoftegade 37

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 17900447

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.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 23-05-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 22-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden benytter nu plastkasser med låg til opbevaring af rene arbejdsuniformer, karklude og viskestykker i forrum til toiletter i kælderen. Vejledt konkret omkring løsningsmuligheder for at undgå kontaminering af nyvask fra vaskemaskine og tørretumler i det ene forrum.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har opsat nye tætningslister på køleskabe under produktionsbord, samt på store køle- og fryserum, som nu fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er lagt nyt epoxygulv i kølerum i fordelingsgangen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, herunder dokumentation for temperaturtagning i fryse- og køleinventar, samt varemottagelse for perioden 01-05-19 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.