

# Kontrolrapport



Virksomhed **Guldbageren**

Adresse Storegade 19

Postnr./By 6780 Skærbæk

CVR-nr. 20064986

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>19-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-11-2018	
Dato 10-01-2018	
Dato 05-04-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaring af kager og bagværk præsenteret i vindue, samt opbevaring af fødevarer på køl og frost, samt på tørvarelager.

Kontrolleret temperaturer i køle og fryseskabe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Flader, hylder, karme og gulve i butik, caféområde, samt i bageri.

Kontrolleret rengøring af kølemontre, hvor der opbevares kager og bagværk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stand og vedligehold af inventar og udstyr.

Kontrolleret at tilberedning af sandwich m.m. kan foregå under hygiejniske forhold.

Kontrolleret at døre og vinduer kan lukke tæt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens optegnelser siden sidste besøg og til dags dato.



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