

# Kontrolrapport

Virksomhed **LAURAS BAKERY ApS**

Torvehal 2, Stade A1 og B1

Adresse Linnésgade 17

Postnr./By 1361 København K

CVR-nr. 35397930

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 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>01-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-06-2018	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring af kølepligtige fødevarer som mælk samt opbevaring af brød og kager. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvaskning uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder rengøringskontrol af gulve, vægge, inventar og lofter. Generelt vejledt om rengøringsprocedurer af opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af overflader, inventar og maskiner i køkken, på lager samt i køleskabe og kølerum. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om vedligehold af slidte træoverflader, der paneler og hylder visse steder fremstod slidte og ridsede, samt om udskiftning af flækkede træskæbrætter, der bruges til opbevaring af kager. Forholdet vurderes bagatgelagtigt under de nuværende forudsætninger. Generelt vejledt om procedurer der minimerer forekomst af bananfluer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, og opbevaring fra sidste besøg til d.d.

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