

Kontrolrapport



Virksomhed **Bæst & Mirabelle**

Guldbergsgade ApS

Adresse Guldbergsgade 29

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36062193

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

18-12-2019



Tidligere kontrol

Dato 12-07-2019	
Dato 06-06-2019	
Dato 19-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i kølerum, herunder opbevaring samt temperatur målt i råmælk samt faciliteter til hygiejnisk håndvask ved samtlige arbejdsstationer. Ingen anmærkninger. Begge vaske i grovkøkken var under brug til produktion under tilsynet, og ingen tilgængelig til hygiejnisk håndvask. Vejledt om et tilstrækkeligt antal af håndvaske. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af varmt og koldt produktionsområde, mozzarella produktionsområde, kølerum og modningsområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Ventilationssystem i kølerum i bageri fremstod med støvet overflade og loftsplader i bageri fremstod mørke med produktionsrester flere steder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af varmt og koldt produktionsområde, mozzarella produktionsområde, kølerum og modningsområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Bæst & Mirabelle**

Guldbergsgade ApS

Adresse Guldbergsgade 29

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36062193

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Loft over produktions -og udsalgsområde fremstod mørkt og støvet med loftsplader af troltex. Der er vejledt om hele hele jævne overflader i lokaler hvor der opbevares og tilvirkes fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse over mozzarella produktion, herunder modtagelse af råmælk til mozzarella samt stikprøvevis set udført dokumentation for modtagerkontrol, køleopbevaring samt opvarmning og nedkølig af mozzarella fra forrige kontrolbesøg frem til d.d.