

Kontrolrapport



Virksomhed **Meny Karlslunde**

Bagerafdelingen

Adresse Karlslunde Parkvej 7

Postnr./By 2690 Karlslunde

CVR-nr. 38714295

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

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

10-02-2020



Tidligere kontrol

Dato 24-05-2019	
Dato 20-03-2019	
Dato 18-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, adskillelse af fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden har redegjort for procedure for modtagelse af flødekager, samt fastsættelse af holdbarhed på fløde- og tørkager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Salgsområde med køleenheder, bordoverflader, ovne og brødmaskine, samt kølerum med vægge og hylder.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens af kanter langs gulv i kølerum og væg ved brødmaskine, samt af løse metalplader opsat i kølemontre med kager, hvor klister fra fjernet tape stadig sidder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fået sat ny plastklåge på brødmaskine.

Konkret vejledt om vedligeholdelse af metalplader ved kagemontre, der holdes på plads af tape, således at der kan foretages tilstrækkelig rengøring af metalpladerne.

Kontrolleret: Sorte serveringsplader.

Følgende er konstateret: Enkelte sorte serveringsplader



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

