

Kontrolrapport

Virksomhed **Grannys House**

Adresse Amalievej 23, st

Postnr./By 1875 Frederiksberg C

CVR-nr. 31262208

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
04-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 25-03-2019	
Dato 29-01-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, procedure for tidsstyring og faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bageriudsalg og baglokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Bageriudsalg og baglokale (lokale og inventar). Virksomheden afventer tilladelse til genetablering og ombygning af toilet med forrum. Indtil da benytter personalet toilet i gården. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Gård toilettet fremstår med afskallende maling på væggene. Vejledt konkret om regler for vedligeholdelse og frekvenser for rengøring af gulvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse, egenkontrolprogram samt dokumentation for opbevaring, varemodtagelse samt tidsstyring er stikprøvevist kontrolleret for perioden januar til juni 2020.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte er instrueret i håndtering af fødevarer.