

Kontrolrapport

Virksomhed **MENY**

Bager
Adresse Fredskovhellet 1A
Postnr./By 3400 Hillerød
CVR-nr. 35244751

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
08-01-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 03-04-2019	
Dato 02-05-2018	
Dato 15-03-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i bageren, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Gennemgået mundligt procedure for at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Gennemgået mundligt procedurer for engangshansker, håndvask og tag ting til kager/brød.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl. kontrolleret temperatur i køleindretninger i bageren og butikken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Brødmaskinen, køleindretninger, gulv, udstyr og inventar i bageren. Butikken med køleindretninger med mælkeprodukter og drikkevarer, gulv, hylder med fødevarer. Virksomheden oplyser at de har haft brødmaskinen, sendt til rengøring, hos et eksternt firma, udskiftet rengøringsmiddel i butikken..

