

# Kontrolrapport

Virksomhed **Konditoriet**

Adresse Gentoftegade 37

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 17900447

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		
16-04-2021		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	26-05-2020	
Dato	04-09-2019	
Dato	11-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køleindretninger med fødevarer og håndtering af fødevarer herunder adskillelse ved produktion og opbevaring, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Følgende er konstateret: Der er forekomst af "istapper" på køleaggregat, og plader på stikvogne og loft i frostrum.

"Istapper" berører uemballerede stikvogne med brød og winerbrød. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har bestilt montør. Vejledt konkret om, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Vejledt omkring løsningsmuligheder med at skifte plader hyppigere således at der ikke når at danne "istapper", eller anvende "regnfrakker"

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bageri i stue plan og konditori i kælder samt lager i kælder og køle-fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Konditoriet**

Adresse Gentoftegade 37

Postnr./By 2820 Gentofte

CVR-nr. 17900447

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Vedligeholdelse af gulv i bageri og konditor samt arbejdesborde.

Kontrolleret udendørs affaldshåndtering og udenom arialer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for indeværende år

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- og p-nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger. Opdateret risikooplysninger i KOR.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

16-04-2021

Dato