

# Kontrolrapport



Virksomhed **Lagkagehuset Gråsten**

Adresse Ulsnæs 10

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 20213094

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-05-2016	
Dato 23-06-2015	
Dato 19-03-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur af sandwich og mini pizza. Opbevaring af fødevarer på køl og frost. Fødevarer er korrekt hævet fra gulv og tildækket. Følgende er konstateret: I virksomhedens fryserum fremstår bund under køler med kraftig isdryp. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om tilkaldelse af service/fjernelse af is.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Brødmaskine samt hylder og overflader i salgsområde samt kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse og opbevaringstemperatur for de sidste 3 måneder.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret virksomhedens CVR nr. Ingen anmærkninger.