

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Gamle By Bageri**

Adresse **Viborgvej 2**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **36079010**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	12-08-2020	
Dato	09-06-2020	
Dato	27-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse for at undgå krydskontaminering. Der blev lavet napoleonshatte og kokosnitter under dagens kontrol. Stikprøvevis kontrol af temperatur på køl. Der er hygiejniske håndvaske faciliteter med sæbe og papir. Når der klippes glasbillede rengøres bordoverflader og hænder vaskes. De klippes ned i kondikasse og leveres til bageriget. Efter klipning rengøres bord overflade og der optages kontorarbejde igen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af: bageri, kølere, opvasker og udstyr. Alle kontaktoverflader, gulve og lofter fremstod rene ved dagens kontrol.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: bageri og køler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden juli 2020 til d.d. Der blev set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturkontrol, opvarmning og nedkøling.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk