

Kontrolrapport



Virksomhed **Min Købmand Flauenskjold**

Adresse **Ålborgvej 597**

Postnr./By **9330 Dronninglund**

CVR-nr. **37508055**

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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-02-2021



Tidligere kontrol

Dato	11-03-2019	
Dato	22-02-2018	
Dato	06-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Vejledt om hygiejnisk opbevaring af papirhåndklæder ved håndvasken i bake-offafsnit.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølemontre i salgsafsnit. Følgende er konstateret: I bake-offafsnittet er der i skabe indtørret glasur, mange tørre brødkrummer, mel og kerne og i brødkurve er der mel, kerne og indtørret brødkrummer og kurvene fremstår ikke rengjorte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om renholdelse af bake-offafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kø'ler og fryser. O.K. Vejledt om skadedyrsikring på indgangsdør og dør på lager (de skal slutte tæt.)

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer og opvarmning fra november 2020 til dags dato. O.K.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens fødevareaktiviteter. Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. O.K.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed