

Kontrolrapport



Virksomhed **Netto Bageri**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Øster Flak 4

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 35954716 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under oplagring af frosne bake-off-produkter og opbevaring under optøning, herunder opbevaringstemperaturer og beskyttelse med overtræk på stikvogne. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Opbevaring af emballage. Håndtering og bortskaffelse af affald. Kontrolleret for tegn på skadedyr indenfor og på emballagelager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bageri, kølerum og frostlager samt arbejdsborde, stikvogne, ovne og bageplader. Renholdelse af transportvogn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af virksomhedens lokaler og friholdelse af udenomsarealer for affald eller andet som kan tiltrække skadedyr. Vedligeholdelse af transportvogn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrol af virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur i løbet af 2020.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansattes instruktion i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Bagepapir og plastbakker.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-12-2020

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed