

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boulangeriet**

Adresse Centrumpladsen 12

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 26799929

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 16-03-2022



Dato 08-02-2022

Virksomhedens egenkontrol



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i område hvor der smøres sandwich, stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperaturer i virksomhedens køleenheder, opbevaring samt adskillelse af kølekrævende fødevarer, mundtlig procedure for håndtering af nedkøling, virksomheden redegør for at de laver varmebehandlede fødevarer svale kort på bordet inden de kommer det på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsborde i køkken og område hvor der smøres sandwich, koldjomfru, køleskab med opbevaring af kylling i køkken, varmekab samt gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteterne varmekontrol og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, varmekontrol samt nedkøling.

Kontrolleret: Dokumentation for aktiviteten nedkøling Følgende er konstateret: Virksomheden har ved en fejl dokumenteret varmekontrol i deres skema til nedkøling, virksomheden redegør for, at de ved nedkøling af kylling river kyllingen efter endt varmebehandling og kommer det på køl

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boullangeriet**

Adresse Centrumpladsen 12

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 26799929

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

derefter og kontrollerer at det efter 1,5 time er under 10 grader, virksomheden har fremvist termometer.

Virksomheden forklarer selv, hvordan de efter 3 timer sikre at deres fødevarer er nedkølet til under 10 grader.

Ved kontrol besøget er virksomheden i gang med at nedkøle nudler, som er nået til under 10 grader fra de har kogt dem ved åbningstid (1 time inden besøget starter).

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af egenkontrollens gennemførsel. Vejledt konkret om muligt løsningsforslag til at være opmærksom på, hvilket skema virksomheden dokumenterer i.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

12-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk