

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Teknisk Skole, Bagerafdeling**

Adresse **Rørdalsvej 10**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **46994051**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	02-05-2019	
Dato	06-03-2018	
Dato	09-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn udført i bageri 1 og 3, samt depot.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvask med varmt vand, sæbe og engangspapir. Målt temperatur i kølerum og fryserum.

Opbevaring og neddækning af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af lokaler og udstyr. Udluftningsriste. Følgende er konstateret:

Ved udluftningsriste i køkken 3 er der støvpartikler på loftet omkring ristene.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Følgende er konstateret: I køkken 3 er der en revne i væggen over ovnen samt over bordet med røremaskiner. I køkken 3 er der afskalling af maling på søjlen over fodlisten ved pladerenser, samt afskalning af maling på gulvet ved indgang til kølerum. I køkken 1 mangler der lukning/skadedyrssikring af rør bag køle og fryseskabe.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 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 **Teknisk Skole, Bagerafdeling**

Adresse Rørdalsvej 10

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 46994051

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse bla. varemodtagelse og opbevaringstemperatur.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur køl og frost for perioden maj 2022 til november 2022.

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

01-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk