

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bagergården Holmegaard ApS**

Adresse Elmevej 7

Postnr./By 4684 Holmegaard

CVR-nr. 38553747 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens styrende foranstaltninger til at undgå krydssmitte under produktionen, herunder indretning og arbejdsgange der sikrer adskillelse mellem rå og spiseklare råvarer og produkter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Bageri- og konditori-lokaler, herunder rulleborde, æltekar, beholdere til uemballerede råvarer, røremaskine, langvirker, arbejdsborde, samt gulve, vægge og lofter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for desinfektion. Desinfektion er vurderet som et CCP. Virksomheden benytter ikke desinfektionsmidler til udstyr i produktionen af flødekager. Der desinficeres udelukkende ved brug af opvaskemaskine der skyller ved minimum 80°C. I virksomhedens risikoanalyse, sidst revideret i 2012, fremgår det, at der skal foretages desinfektion i tilstrækkeligt omfang ved fremstilling af flødekager.

Virksomheden har ikke vurderet det nødvendigt at desinficere udstyr, der ikke desinficeres i opvaskemaskinen, til denne fremstilling, ud fra en generel vurdering af sandsynligheden for bakterievækst på/i udstyret, efter rengøring og desinfektion i opvaskemaskinen. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for revision eller verifikation af risikovurderinger, herunder evt. kontakt til brancheforening.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: QUID-mærkning på Lyon Boller.

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

23-12-2022

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk