

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bakery by Doktor**

Adresse Udbyhøjvej 85

Postnr./By 8930 Randers NØ

CVR-nr. 37256218

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
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

16-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-04-2022	
Dato 28-01-2022	
Dato 02-12-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C. Følgende er konstateret: I virksomhedens hvide køleskab i konditori opbevares der ca. 2 kg sliced ålerøget skinke, ca. 2 kg færdiglavet salater, 2 kg sliced røget bacon og 1 kg bager med marineret rejer. I køleskabet er der, med kalibreret termometer, målt en lufttemperatur på 10,1°C og produkt temperatur på 7,2°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vurderer alle varene og kassere eventuelt belastede varer, og vi flytter dem vi vurdere ok til andet kølemøbel. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: I bageri fremstår lofter

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 **Bakery by Doktor**

Adresse Udbyhøjvej 85

Postnr./By 8930 Randers NØ

CVR-nr. 37256218

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

generelt med ældre brunlige skjolder fra kondens. Særligt i område ved kølerum og over røremaskiner er der flere områder hvor malingen bobler ud samt skaller af loftsbeklædningen og hænger løst. I samme område er der flere steder, hvor der under tilsynet er observeret dryp af væske herfra, og der kan ses små dråber som hænger på loftbelædningen. I nævnte område blev der ved tilsynets start opbevaret 2 stativer med utildækket brød. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det retter vi op på. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret Porten fra varegård og ind til virksomhedens tørvarelager slutter ikke tæt ned mod gulvet, der er flere steder hvor der er større sprækker hvor der kan stikkes en kuglepen igennem. Ved døren mellem bageri og varegård er der ligeledes en større sprække ned mod gulvet hvor der kan stikkes en kuglepen igennem. Virksomheden havde følgende bemærkninger Det retter vi op på med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling for perioden oktober 2022 til d.d.. Vejledt konkret om at opdatere liste over kølemøbler i egenkontrolprogram, da det hvide køleskab i konditori ikke fremgår af egenkontrollen.

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

Fødevarestyrelsen

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

16-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift