

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vestegnens Bazar Bageri**

Adresse **Brøndby Strand Centrum 9**

Postnr./By **2660 Brøndby Strand**

CVR-nr. **42357391**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

12-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	11-05-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	17-03-2022	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for opvarmning og nedkøling af buddinger.

Kontrolleret: Opbevaringstemperatur i køledisk. Det indskræpes, at Buddinger maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Der er målt lufttemperatur i køledisk fra 11,9 til 12,6 grader. Der er målt kernetemperatur i buddinger på 8,9 grader der er kasseret 6 buddinger som har stået siden lørdag.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Virksomheden er begyndt at anvende desinfektionsspray.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har udskiftet knækkede fliser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling samt dokumentation for kontrol med varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn.

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