

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Krages Bageri**

Adresse Sct. Laurentii Vej 104

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 21409480

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-09-2023	
Dato 20-06-2023	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Dato 03-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl, frost. Virksomheden har adgang til hygiejnisk håndvask med koldt og varmt vand, sæbe og håndklædepapir.

Kontrolleret: Opbevaring af brød til rasp.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer brødet i kasser med huller i, direkte på gulv, og uden overdækning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I bageriet:

Her ses meget spindelvæv som hænger fra loftet, og

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 15 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 **Krages Bageri**

Adresse Sct. Laurentii Vej 104

Postnr./By 9990 Skagen

CVR-nr. 21409480

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

radiatorerne i loftet, rundt i hele bageriet over produktions borde, samt over område med rene redskaber. Her ses også spindelvæv under hylder, hvor her opbevares emballerede og uemballerede fødevarer, og åbne poser med bla. mel.

Virksomhedens vindueskarme i bageri og baglokale, fremstår med spindelvæv, snavs, produktrester og døde dyr. Virksomhedens hylder rundt i bageriet hvor her opbevares emballerede og uemballerede fødevarer, fremstår med snavs og indtørret produktrester. På hylderne opbevares bla. spande med fødevarer, disse fremstår med snavs og indtørret produktrester på håndtag og sider.

Virksomhedens mikroovn fremstår med indtørret produktrester indvendig og udvendig.

Virksomheden har en radio som er placeret ovenpå mikroovnen, denne fremstår også med snavs og produktrester. Virksomheden oplyser at begge ting er noget som håndteres hver dag.

Opvaske område med hylder hvor det rene opvask opbevares, fremstår med snavs og indtørret produktrester på hylder. Noget af det emballage og redskaber som skulle være rent, fremstår også med snavs og indtørret produktrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan godt se det.

Fotodokumentation er medtaget.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning, nedkøl og varmholdelse i perioden fra oktober 2023 til dags dato. Her dokumenteres 1 gang om måneden.

Virksomheden er konkret vejledt om dokumentation af opvarmning, nedkøl og varmholdelse, fra en anden dato end den hvor kontrollen skal dokumenteres, hvis ikke aktiviteten er lige på den dag.

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

19-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk