

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Surdejsbageren Stigsborg**

Adresse **Stigsborg Bygade 31**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **41045493**

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

Denne kontrol, dato

18-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaringstemperatur og hygiejnisk opbevaring af fødevarer på køl og frost. Der er sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask på personalet toilet. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret i fødevarelokalet: Loftplader over opbevaring af uemballerede fødevarer, og over borde plade, hvor der håndteres uemballerede fødevarer fremstod af ikke-rengøringsvenlig materiale, med ikke-glat overflade.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsforslag.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: I fødevarelokalet, hvor der opbevares og håndteres uemballerede fødevarer, fx. opbevaring af uemballerede rugbrød og croissant, samt fremstilling af frokost med toast, pålæg, æg, samt fremstilling af smoothies, er der ikke en håndvask, men kun en opvaskevask. Ved starten af

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 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 **Surdejsbageren Stigsborg**

Adresse Stigsborg Bygade 31

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 41045493

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilsyn var der diverse brugte servicer og beholdere til fødevarer i denne vask, som efterfølgende blev sat i opvaskemaskinen. Der forefindes ikke en anden vask end opvaskevasken i fødevarelokalet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vil blive fulgt op på.

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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af fødevarelokalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om regel for overflader i en fødevarevirksomhed, hvad der bl.a. angår gulv og loft.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for bl.a. varemottagelse og opbevaringstemperatur. Beskrivelsens tekst i risiko analysen er ikke let-læsbar. Virksomheden oplyste, man fikse det. Ok. Vejledt endvidere om enkelte tilføjelser i beskrivelsen. OK.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan). Følgende er konstateret: Man kunne ikke fremvise egenkontrolprocedurer for bl.a. varemottagelse og opbevaringstemperaturer i virksomhedens elektroniske egenkontrolprogram. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Udleveret en kopi af "eksempel på egenkontrolprogram" fra Fødevarestyrelsen.

Kontrolleret stikprøvevist virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaringstemperaturer i marts og april 2024. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, samt bestilt vejledning.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

18-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk