

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Specialcenter Baunegården**

Adresse **Bjerggårdsvej 5**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **29189633**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
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

26-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	10-01-2024	
Dato	13-11-2023	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	28-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 30.04.2024.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperatur på køl.

Det indskærpes, at mælk, yoghurt og ost maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: I køkkenet på 1.

sal har virksomheden har et køleskab på lageret hvor der er målt en omgivelsestemperatur med kalibreret

indstikstermometer til 10,9 grader, fratrasket 0,1 grader.

Virksomheden opbevarer mælk og yoghurt 1 liter af hver, 1 pakke smør og 3 pakker ost i skiver, svarende til ca. 800g, samt en pakke smøreost.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Enten er det i stykker, ellers er det et forkert køleskab.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Stikprøvevist kontrolleret rengøring af køkken og lager på 1. sal.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

risikoanalyse for fødevarer der kræver kold opbevaring og

dokumentation af egenkontrol for opbevaringstemperatur på køl.

Bødeforelæg fremsendt 15.000 kr. Følgende er konstateret: I

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Specialcenter Baunegården**

Adresse **Bjerggårdsvej 5**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **29189633**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens risikoanalyse er opbevaring på køl udpeget som kritisk kontrolpunkt. I virksomhedens egenkontrolprogram har virksomheden fastsat en frekvens for dokumentation af opbevaringstemperatur på 1 gang/uge. På virksomhedens dokumentationsskemaer har virksomheden fastsat en frekvens for dokumentation af opbevaringstemperatur på 2 gange/uge. Den historieske dokumentation bærer præg af 2 gange/uge. Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrol for opbevaringstemperatur siden den 29. februar 2024 i det ene køkken, og d. 2. marts 2024 for det andet køkken. Der mangler dokumentation for ca. 2 måneder. Virksomheden er vejledt om at tilpasse virksomhedens egne fastsatte frekvenser, så egenkontrolprogram og dokumentationsskemaer stemmer overens.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg ved ikke hvor det stykke papir er henne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

26-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift