

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bageriet**

Adresse Fruevej 45

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 26503663

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>01-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-07-2017	
Dato 16-05-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 24-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at der skal være mulighed for god hygiejnisk praksis, som bla. indebærer beskyttelse mod kontaminering. Følgende er konstateret:

Kasser med smørcream stod på nederste hylde uden overdækning i produktionslokale hvor der blev fremstillet trøfler. Der lå sorte pletter af snavs i smørcream. Flødekager stod på plader på stikvogn i produktionslokale, imens man rengør gulv med vandslange og derefter lægges sæbevand på med højtryksrensere, hvor der skures og derefter afskylning. Der er taget foto. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Har ingen bemærkningen. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg er fremsendt på 15.000 kr.

Følgende er konstateret: Fryserumsdør har tykke belægninger af sort skimmel vækst, hylde med bla. smørcream har tykke lag af produktrester, bøtter til bla. mel i bageri har tykke fedtede belægninger af produktrester, i ovenlys ligger mange døde fluer, i kølerum er mange bøtter med fedtede belægninger af produktrester, i kælder har dør ind til rummet fedtede belægninger af produktrester, hylde i kælder har belægninger af produktrester og frysescab på 1. sal har sort skimmel vækst. Har taget foto. Den 16/5 2017 er der givet en

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bageriet**

Adresse Fruevej 45

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 26503663

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indskærpelse for rengøring. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejer har oplyst han er enig.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum. Følgende er konstateret: Der er åbninger mellem gulvplader i stål. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturen, opvarmning og nedkølingskontrol fra 1/1 2018 til 31/7 2018,ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Småkager, vedrørende mærkning af allergene ingredienser. Følgende er konstateret: På valnødde-specier er der allergen mærket for valnødder, men ikke mel. På finsk brød er allergen mærkning for nødder, men ikke hvilken nødder og allergen mærkning mangler på mel. På chokolade specier mangler allergen-mærkninger for mel og æg. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt mærkning af allergene ingredienser.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

01-08-2018

Dato