

Kontrolrapport



Virksomhed **Bæch's Conditori**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Langelandsvej 1

Postnr./By 9500 Hobro

CVR-nr. 75260628 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af råvarer ved modtagelse og opbevaring herunder afdækning af åbne sække, betjening ved modtagelse af silovarer (mel og sukker), allergenmærkning og sporbarhedsmærkning, brug af handsker, tilvirkning af smørcreme til chokoladecake samt opsmøring og pyntning af chokoladecake, mundtlig procedure for afgrænsning af fejl under produktion pga. konstateret fejl (metal) samt opmærkning af de kasserede rester, drikkevandsanalyse udtaget diverse steder i virksomheden september 2018, stikprøvevis temperatur i køl- og frostrum, hygiejne ved transport af fødevarer, affaldshåndtering i produktionslokale og råvarelager samt håndtering af en evt. tilbagetrækning af fx bedstemors kringle med Lot nr. 18296. Det er konstateret, at der i kølerum 5 står enkelte uemballerede stik med dej i direkte kontakt med kasser indeholdende fødevarer og at der står enkelte stik med uemballerede fødevarer i frostrum hvor chaufføren henter færdigvarer. Jf. gældende regler skal fødevarer opbevares hygiejnisk forsvarligt, således der ikke kan ske en kontamination/forurening af fødevaren. Vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionslokale omkring tilvirkning af chokoladecake d.d., stikprøvevis køle karussel, kølerum og fryserum samt råvarelager og omkring siloer udendørs.

Virksomheden har oplyst, at siloer rengøres 1 gang årligt ved støvsugning samt mundligt kontrol at transportmidler der henter færdigvarer til indfrysning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har oplyst, at fryserum 5 og 6 er i stykker/fordamper hvorfor der pt. kan opstå kapacitet mangel. I den forbindelse har virksomheden en frysecontainer, der anvendes til frosne råvarer. Vejledt virksomheden konkret i at sikre, at opbevaring af uemballerede fødevarer sker hygiejnisk forsvarlig.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-10-2018

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

