

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
	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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlig procedure for afbugning af kagebunde i forhold af dannelse af acrylamid, holdbarhed for råvarer til romkugler samt analyseresultat for romkugler, opbevaringstid for kage med fløde, fromager og creme under proces i produktionslokale, hånd opsmøring af lagkagestænger og chokoladekger, fremstilling af nepoleonshatte samt afpyntning og pakning af fyrstekage og sortimentskasse. Set korrigerende handling i forbindelse med kontrolvejning af chokolade kage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Gulv i opskæringsområde og kølerum. Følgende er konstateret: Gulv indtil fryserum 3 i forbindelse med opskæringområde er klistret og i kølerum er der en stor plamage af sort klistret produktrester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden har oplyst, at frysekarussel optøes når der er weekend for afisning/rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale, pakkerum, kølerum, frysekarussel, råvarelager og område for varemodtagelse samt skadedyrsikring og kalibrering af vægte i produktionen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af "gammelt" kølerum. Følgende er konstateret: Der forfindes rust på gittere bag på blæsere/fordamper, gulv i overgangen til dør ind til frysekarussel er i stykker samt gummifuge er i stykker ved dør ind til frysekarussel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at alle overflader skal være hele, jævne og vaskbare.

Virksomheden har oplyst, at det er planlagt at holdere til kage på skæremaskine udskiftes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

21-06-2019

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

