

Kontrolrapport

Virksomhed **Vinthers Bageri**

Adresse Sorgenfri Torv 18

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 31579058

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-02-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 26-10-2020	
Dato 30-09-2020	
Dato 28-09-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i produktionslokalet og i betjeningsområdet, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle og -frostrum, køleskuffer og køleskabe, adskillelse og tildækning af fødevarer, fødevarer løftet fra gulv i kælder.

Følgende er konstateret: Ved tilsynet start stod der rullestativer foran håndvasken i betjeningsområdet, så vask af hænder ikke var lettilgængeligt. I produktionslokalet lå der en klud i hånvasken, som indikere at håndvasken også bliver brugt til andre aktiviteter end håndvask. I produktionslokalet er der to vaske, en skyllevask og en håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at håndvaske altid skal være let tilgængelig.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Renholdelse af gulve, vægge, loft og arbejdsboder i produktionslokale, herunder køle- og fryserum. Vejledt om en øget rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder, såsom køleblæser i køleskab i betjeningsområdet, lamper i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set vedligeholdelsesplan for udbedringer af hul



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

