

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Baking Sins by Lea**

Adresse **Nørregade 21**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **43742884**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærper givet før 2022

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	

Denne kontrol, dato	
<b>21-02-2023</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarerkontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, allergener, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Kontrolleret flow ved varemodtagelse samt hygiejnisk opbevaring af fødevarer, herunder uemballerede kager i salgsdisk uden anmærkninger.

Kontrolleret, at vask til håndvask er tilgængelig og hensigtsmæssig placeret samt forsynet med sæbe og papir til aftørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at der er adgang til hensigtsmæssig placeret personaletoilet, og at der ikke er direkte adgang fra toiletter til lokaler hvor der håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at afløbsriste er sikret mod indtrængen af skadedyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret, at skriftlig

Fødevestyrelsen

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 fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Baking Sins by Lea**

Adresse Nørregade 21

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 43742884

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse og egenkontrolprogram er tilgængelig og dækkende for virksomhedens aktiviteter. Set risikoanalyse for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling samt udpegning af disse trin som kritiske kontrolpunkter uden anmærkninger. Vejledt om udbygning af risikoanalyse for anvendelse af tilsætningsstoffer i fødevarer samt tilføjelse af risikoanalyse for import og samhandel af fødevarekontaktmaterialer hvor relevante risici for ovenstående beskrives, herunder hvordan virksomheden vil forebygge og undgå disse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om reglerne vedrørende visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside og sociale medier.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

21-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift