

Kontrolrapport

Virksomhed **ZBC Bager -& Konditorfagskolen**

Bageri

Adresse Ahorn Alle 3

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 10521815

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.	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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	



Denne kontrol, dato

22-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	18-08-2016	
Dato	26-11-2014	
Dato	26-11-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen har fundet sted i de forskellige produktionslokaler/uddannelseslinjer og i skolens detailbutik.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og tørvarelager samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt konkret i mulighed for skiltning af håndvaske og produktionsvaske, så nye elever ikke kan tage fejl af deres formål.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af udstyr og inventar i diverse produktionslokaler. På undersiden af flere hylder i kølerummene, var der små mørke plamager i vækst. Ansvarlig oplyste, at der var iværksat igangværende rengøring af forholdene. Ydermere fremstod pladerenseren med harsk lugtende olie/fedt i valsen. Forholdene vurderes ud fra omstændighederne og virksomhedens vilje til handling, som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret i mulighed for rengøring af svært tilgængelige steder samt steder der kan være angrebet af skimmelsvamp.

Kontrolleret virksomhedens rengørings og desinfektionsmiddel. Følgende er konstateret: På virksomhedens desinfektionsmiddel var der ikke påskriften, at midlet er godkendt af Fødevarerstyrelsen samt anført journalnummer. Vejledt generelt om regler for desinfektionsmidler og vejledt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed ZBC Bager -& Konditorfagskolen

Bageri
Adresse Ahorn Alle 3
Postnr./By 4100 Ringsted
CVR-nr. 10521815

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret i mulighede for brug af listen over godkendte desinfektionsmidler, der kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Diverse produktionslokaler. I den ene lokale manglede der afskærmning ved flere lamper og en loftplade havde rykket sig, således at der var fri adgang til mellemløftet. Ansvarlig oplyser, at de vil få opsat pladerne hurtigst muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

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

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens detailshop.

Virksomheden har færdigemballeret rugbrød udbudt til salg over flere dagen, som kunden selv tager.

På rugbrødet er der ingen mærkning og i butikken findes der ikke noget skilt med, at forbrugeren kan spørge personalet for information om allergene ingredienser. Vejledt generelt om regler mærkning af færdigpakkede fødevarer samt vejledt generelt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har jordforurenede fødevarer i produktion. Herunder diverse krydderurter der står i jord samt brug af egne krydderurter fra køkkenhaven. Virksomheden har d.d. fået tildelt risikokategoriseringen: Behandling af jordforurenede fødevarer. For yderligere information er der henvist til: [https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kontrolstyring/Kontrolfrekvensvejledning%20\(DK\)%20-%20F%C3%B8devarer/Bilag%202%20-%20Risikovurdering%20af%20virksomheder2018.pdf](https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kontrolstyring/Kontrolfrekvensvejledning%20(DK)%20-%20F%C3%B8devarer/Bilag%202%20-%20Risikovurdering%20af%20virksomheder2018.pdf)

Virksomheden leverer ikke bi- og restprodukter til foderbrug.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-05-2018

Dato