

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Gyldne Brød**

Adresse Lystrupvej 236

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 34074496

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, 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 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	
<b>29-08-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-05-2022	
Dato 07-03-2022	
Mærkning og information	
Dato 15-04-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende som ok. Procedurer vedr. iblødsætning af kerner, hygiejnisk opbevaring af fødevarer i bager samt vedr. henståning af chokolade, og tillukning af anbrudte mel poser, stikprøvevist temperaturer af letfordærlige fødevarer og produktionshygiejne ved tilvirkning af dej. Vejledt konkret om løsningsforslag til produktion af glutenfri rugbrød som dagens første produktion for mindskning af melstøv i luften samt afrimning af køleaggregat for mindskning af kontamineringsrisici til uemballeret brød.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af gulv i stor fryser. Følgende er konstateret: fastsiddende lag af mel/vandblanding ved indgangsdør. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om løsningsforslag til hyppigere rengøringsfrekvens.

Kontrol af rengøringsniveau indvendigt i opvaskemaskine. Ok  
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilstedeværelse af egenkontrolprogram, risikoanalyse og dokumentation af temperaturmålinger af alle kritiske kontrolpunkter samt skriftlige GAG.

Mærkning og information: Kontrolleret uden bemærkninger: Skilt vedr. at information om allergene ingredienser er opsat synlig for kunder.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)