

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KonditorBager Ejstrupholm ApS**

Adresse **Søndergade 5A**

Postnr./By **7361 Ejstrupholm**

CVR-nr. **38776371** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret opbevaring af tørvarer samt kølekrævende fødevarer. Virksomheden redegør mundtligt for køling (aircondition) af tørvarer lageret for opretholdelse af temperaturen i sommerperiode. OK.

Under gennemgangen i bageriet kontrolleret fremstilling af div brød og kager. Ok.

Virksomheden anvender ikke desinfektionsmidler. Ok

Virksomheden modtager returvarer fra enkelte butikker.

Virksomheden redegør mundtligt for proceduren. Returvaren kommer ikke ind i bageriet, men kasseres direkte i beregnet affaldsbeholder til fødevarer. Ok.

Virksomheden er bekendt med akrylamid og de afbødende foranstaltninger. Ok.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender rework.

Restdejen afvendes i lys og grov baguetter. Virksomheden kan ikke redegøre for, om de øvrige ingredienser i rest dejen er tilsvarende recepten i henholdsvis lys og mørk baguet.

Virksomheden kan mundtlig redegøre for, indeholdet af allergener i restdejen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om rework samt opretholdelse af recepter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret den generelle renholdelse af lager, bagerilokaler, opbevaringsområde til blandt andet stikvogne. Samt produktberørende overflader i bageriet. Ok.

Vejledt konkret om procedurer og frekvent til udskiftning af stofpose ved meludtag.

Vejledt generelt om mere lys i kølerum og område ved opvaskemaskinen. Dette gør område med evt. snavs mere synligt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

05-12-2022

Dato

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KonditorBager Ejstrupholm ApS**

Adresse **Søndergade 5A**

Postnr./By **7361 Ejstrupholm**

CVR-nr. **38776371**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkning: Virksomheden redegør mundtligt for brug af måleudstyr. Ok.

Vejledt generelt om måleudstyr og sikring af korrekt visning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for valg af råvarer, varemodtagelse, desinfektionsmidler og akrylamid.
OK.

Kontrolleret virksomheden egenkontrol dokumentation for varemodtagelse, temperatur på pølsehorn og pizzasnegle efter endt bagning for perioden september 2022 til d.d. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Restprodukter til foder.

Fødevarestyrelsen

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

05-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift