

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Torvebageren**

Adresse **Abels Allé 41**

Postnr./By **5250 Odense SV**

CVR-nr. **43784234**

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering ved samhandel, økologi samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask ved indgang til produktionslokale samt øvrig vask til produktion, stikprøvevis kontrolleret opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i opbevaringsrum i kældere, køleenheder og i produktionslokaler. Kontrolleret personalet toilet med forrum ved kontor og i kældere, ingen anmærkninger. Kontrolleret mundtlige procedurer for renholdelse af melsilo samt produktion og salg af pølsehorn, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kælderlokaler med opbevaring af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer herunder gulve, vægge, lofter og hylder. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Torvebageren**

Adresse **Abels Allé 41**

Postnr./By **5250 Odense SV**

CVR-nr. **43784234**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionslokale herunder gulve, bordoverflader, skuffer med redskaber, rullebord samt dejmaskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse

varemodtagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning, nedkøling, varmeholdelse, desinfektion af

produktionsudstyr, opbevaring og adskillelse under produktion, 3 timers retningslinje for færdigvarer herunder

udpegninger af kritiske kontrolpunkter. Generelt vejledt om regler for risikoanalyse. Konkret vejledt om mulige

løsningsforslag til at revidere virksomhedens risikoanalyse herunder opdatere udpegninger af kritiske

kontrolpunkter.

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

kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: marmelade

og småkager. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske

oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, nettovægt og holdbarhedsangivelse. Generelt vejledt om

regler for mærkning af færdigpakket fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund

af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags

dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og

indplacering af fødevarer i kategorier.

Fødevarestyrelsen

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

09-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk