

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Lille Bager**

V/Lars Due Christensen

Adresse Vestergade 34

Postnr./By 8723 Løsning

CVR-nr. 29367876

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

14-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 13-10-2022	
Dato 25-08-2021	
Dato 17-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejnisk håndvaske placeret hensigtsmæssigt i produktion og butik.

Kontrolleret: opbevaringstemperatur i kølemontre med sandwich.

Det indskærpes, at let-fordærlige fødevarer (sandwich med kylling/bacon, frikadelle) maksimalt må opbevares ved 5 °C.

Følgende er konstateret: 5 stk sandwich med kylling/bacon, frikadelle opbevares ved 8,5C (luft og indstik temperatur).

Virksomheden havde følgende bemærkninger: virksomhed har bestilt service under tilsyn.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af bageri produktion og butik, samt lager og køle/fryse rum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af gulv i produktion samt vedligeholdelse af frysecontainer.

Følgende er konstateret: Der er is på vægge og loft i frysecontainer og dør slutter ikke tæt. Der er huller og revner i gulvbelægning. Der samles vand flere steder på gulvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Den Lille Bager**

V/Lars Due Christensen

Adresse Vestergade 34

Postnr./By 8723 Løsning

CVR-nr. 29367876

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om udbedring af gulve og fryser. Vejledt konkret om at tage aktion på registrerede vedligeholdelsesopgaver med dato for udførsel.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, tre-timersregel, opvarmning i december 2022-dags dato.

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

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer (pistacie pasta). Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fyld til pistacie kage.

Fødevarestyrelsen

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

14-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk