

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kornbageren**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Kornvej 2

Postnr./By 5210 Odense NV

CVR-nr. 42364045 Aut.nr.

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

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af udendørs affaldsområde herunder rydelighed og at containere er lukket.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i bageri, hygiejnisk håndtering af fødevarer under produktion af rundstykker samt temperaturkontrol i køle- og frostrum.

Følgende er konstateret: Der ses afdryp fra tag i det lille sækkelager, der ses dråber af kondens der er dryppet ned på papirssække med solsikkekerner. Virksomheden kan fremvise en vedligeholdelsesplan for udbedring af taget, der vil blive udbedret i start 2024. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne kontaminering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af den nye del af bageriet, herunder glatte og vaskbare overflader. Virksomheden kan fremvise en vedligeholdelsesplan for udbedring af fliser på væg i den gamle del af bageriet, der vil blive lavet i starten af 2024.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram vedrørende personlig hygiejne og uddannelse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

13-12-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk