

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Bagerhjørnet ApS**

Adresse Vølundsvej 16

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 34581924

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-02-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-06-2024	
Dato 01-03-2024	
Dato 16-01-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i salgsområde, produktionsområde, bageriet.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger, adskillelse og placering af fødevarer.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af frikadeller, samt 3-timres rettesnor. Yderligere set indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions- og baglokaler herunder, køle- og frostrum, hylder, reoler, indvendig i kølemontre, emfang, arbejdsborde, udstyr, redskaber og kølemontre. Virksomheden har mundtligt redegjort for deres rengøringsintervaller.

Ydet konkret vejledning i øget rengøringsinterval herunder, gulv i frostboks, afdækningsposer til kager og brød og svært

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Virksomhed **Bagerhjørnet ApS**

Adresse Vølundsvej 16

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 34581924

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilgængelige kanter indvendig i opvaskemaskinen. Yderligere vejledt om nedtagning af transportfilm i bunden af det ene kølemontre i salgs- og produktionsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktions og baglokaler herunder, bagdøre og vinduesparti ud til det fri, rørføringer under håndvaske, samt gulvafløb.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer fra juni 2024 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrol af nedkøling af frikadeller siden sidste kontrolbesøg til dags dato. Virksomheden har en frekvens 1x månedligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har taget fejl af skemaerne, vi får styr på det.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret mælk, ost, smør, hakket grisekød, roastbeef og flæsketeg for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

04-02-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift