

Kontrolrapport



Virksomhed **Skals Nærkøb**

Bageri

Adresse Hovedgaden 17

Postnr./By 8832 Skals

CVR-nr. 31342538

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

24-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	27-07-2017	
Dato	17-11-2016	
Dato	20-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til vask og tørring af hænder, stikprøvevis temperatur i køl og frost, opbevaring af fødevarer. vejledt konkret om afvejning og opbevaring af deje, herunder risiko for krydssmitte.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Røremaskiner samt vogne til opbevaring af fødevarer er støvede samt der forefindes belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om hyppigere rengøring af røremaskiner samt vogne hvor der opbevares forskellige mel og sukkervarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle/fryserum. Vejledt konkret om udskiftning af stikpose i tilvirkningsrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemottagelse, opbevaring samt flødekageproduktion for perioden januar 2018 til d.d. Vejledt virksomheden om procedure for opvarmning og nedkøling.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed