

Kontrolrapport



Virksomhed **BAGEREN I SVANESTRÆDE IVS**

Adresse Svanestræde 2

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 36545860

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	27-03-2019	
Dato	02-05-2018	
Dato	30-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at hygiejniske håndvaskefaciliteter er tilgængelige i produktionsområder og på personaletoilet og er hensigtsmæssigt placeret og i et tilstrækkelig antal til de oplyste personalebehov. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens produktionsområder/lokaler, med tilhørende inventar for god vedligeholdelsesmæssig standard, følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Placering af håndvaske, personaletoilet og udformning af dette, fødevarekontaktflader og gulve, vægge og lofter i produktionsområder.

Kontrolleret virksomhedens indretningsmæssige udformning er udformet så krydskontaminering kan undgås, i forhold til det oplyste flow fra varemodtagelse-lageropbevaring-produktion til salg. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om hvilke fødebaresikkerhedsmæssige problemer der kan opstå ved mangelfuld vedligeholdelse af lokaler eller/og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, med fokus på særligt risikoanalyse for inventar.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk