

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bagergaarden Tørring**

Adresse **Bredgade 17**

Postnr./By **7160 Tørring**

CVR-nr. **20974699**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-03-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-09-2020	
Dato 29-06-2020	
Dato 18-05-2020	
Mærkning og information	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske faciliteter til håndvask med sæbe og engangspapir. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Temperaturer målt i køleenheder. Virksomheden har redegjort for varemodtagelse samt produktionsprincipper og -procedurer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost i plastbeholdere. Der optøes og opbevares gulerødder og spinat uden for køl til morgendagens produktion i ikke lukkede beholdere. Plastbeholdere på køl til opbevaring af kagerester er itu. Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for godkendelse af plastbeholdere, men henviser til gaffel/kniv-mærke på enkelte beholdere. Vejledt kontret om fødevarekontaktmaterialer og dokumentation herfor samt procedurer for opbevaring. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Gulve og vægge i fryserum fremstår snavsede med gammelt, delvist fastgroet skidt. Der ses gamle produkter og -rester på gulvet i hjørnerne. Skidt ses desuden som fastgroet i overgangen mellem frostrum og kølerum.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 15 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 **Bagergaarden Tørring**

Adresse Bredgade 17

Postnr./By 7160 Tørring

CVR-nr. 20974699

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Rengøringsfrekvensen i egenkontrolprogrammet er 1 gang pr. uge, men virksomheden oplyser at rengøring er max 1 gang pr. måned.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan vi godt se. Vi får det rengjort.

Vejledt kontrol om at følge de angivne frekvenser i virksomhedens egenkontrolprogram.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: I rasekskab ses der myrer på gulvet, der kan tilgå skabet via huller i overgangen fra gulv til væg/skabsside. Virksomheden oplyser, at myrer er et kendt problem og der forebygges løbende med sprøjtemiddel og myrelokkedåser udført af lokalt skadedyrsfirma. Skadedyrskontroller gennemgået.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er svært at komme til livs, og det er et gentagende problem. Vi får ringet efter skadedyrsservice.

Vejledt generelt om skadedyrsbekæmpelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Risikoanalysen omfatter ikke virksomhedens håndtering af svinekød (håndtering, stegning og nedkøling) til brug i sandwiches.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det indsat med hjælp fra branchekode.

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

Fødevarestyrelsen

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

14-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk