

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Håndværksbageren**

Adresse **Gl. Aalborgvej 6**

Postnr./By **9300 Sæby**

CVR-nr. **31398908**

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

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

Denne kontrol, dato

25-05-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-05-2020	
Dato	29-11-2019	
Dato	29-10-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum og køledisk i ekspeditionsafsnit. Opbevaring af fødevarer på lager og i bageri. Der er adgang til sæbe og papirshåndklæder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Salgsafsnit, bageri med maskiner og lagerlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af maskiner i bageriet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligehold af fuger i gulvet og fliser på endevæggen i bageriet. Følgende er konstateret: Der mangler fuger i gulvet enkelte steder og på væggen mangler der enkelte fliser og der er et par huller i væggen som ikke er lukket. Virksomheden oplyser at man vil få ovennævnte udbedret i løbet af kort tid og forventer at få nye gulvbelægning i bageriet til næste år jfr. vedligeholdelsesplan i egenkontrolprogrammet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer, opvarmning og varemholdelse af i marts og maj 2022.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af disse hos FVST.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk