

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **NO Gluten Bakery ApS**

Adresse Vandværksvej 1

Postnr./By 9280 Storvorde

CVR-nr. 33501900 Aut.nr.

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.	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Råvarer opbevares adskilt og løftet fra gulv ved de rette temperatur forhold i råvarelager for både ubrudt og åbnet emballage. Produkter opbevares færdigpakket i lukket emballage med korrekt mærkning i fryserum.

Kontrolleret: Ved indgang til produktion findes håndvask med varmt vand, sæbe og engangssoftørring. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lager for ubrudte råvarer, lager for åbnede råvarer, fryserum, kølerum, produktionslokale, pakkeri til frys samt pakkeri til afsending. Virksomheden oplyser at de selv står for rengørring og at der gøres rent dagligt efter endt produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lager for ubrudte råvarer, lager for åbnede råvarer, fryserum, kølerum, produktionslokale, pakkeri til frys samt pakkeri til afsending. Den virksomhedsansvarlige fremviser et afslag på rulleddøren mellem produktion og pakkelokale men redegør for at der er lavet en plan for udbedrelse med deadline i slut februar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden følger branchekodens egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Virksomheden har foruden branchekodens egenkontrolprogram et selvudført risikoanalyse program som skal sikre at alle produkter er glutenfrie.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Virksomheden har endnu ikke haft kontrolbesøg siden opstart men har linket korrekt op til findsmiley.dk.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., p-nummer og fødevareaktiviteter.

04-01-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk