

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rustik Bageriet**

Adresse Kongevejen 20

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 27842356

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
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

10-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 03-02-2022	
Dato 30-09-2020	
Dato 10-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt

Følgende er konstateret: Der er ingen varmt vand i håndvasken i salgsområde, hvor virksomheden sælger flødekager, smøre sandwich, rundstykker med pålæg. I lokale med pakning af knækbrød md. mangler der en håndvask. I bageriet er håndvasken ikke tilgængeligt på snavset stålsvampe og snavset vask. Gennemgået med mundtligt procedurer for krydskontaminering mellem fødevaregrupper, spiseklare fødevarer og udstyr mv. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at der er kommet nye ejere af bygning, som har koblet det varmegvand fra, der oplyser at der kommer en varmtvandsbeholdere. Indskærpelse

Fødevarestyrelsen

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

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Rustik Bageriet**

Adresse Kongevejen 20

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 27842356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe. Virksomheden oplyser at flødekager bliver produceret i Roskilde, virksomhedens andet bageri. Gennemgået med virksomheden at begge døre ind til toilet, skal holdes lukket, evt. selvlukker på.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Bageriet: Loftet er meget beskidt med brune og sorte belægninger. Kølerum er gulvet meget snavset med belægninger af indtørret fødevarer rester. Oplangs og rundt om kølerum er der sorte belægninger, tætningslister er helt sorte. Emfang har et tykt lag brun snavs. Langs kanter mod vægge, ligger der belægninger med indtørret fødevarer rester og snavs. Under borde ligger der bunker med snavs. Beholdere med fødevarer, er smurt ind i indtørret fødevarer og snavs. Der ligger bunker på gulvet med snavs og snavset vand på gulvet. Der flyver bananfluer rund i bageriet. Røre- og dejmaskiner, mv. er meget snavset. Mikroovn er meget beskidt. Afløbsrør har sorte belægninger, som løber ned i en åben spand. Under opvaskebordet ligger der snavs og opvaske maskine har belægninger på rør og inder toppen. Vægge i bageriet er meget snavset med brun snavs. Langs gangen hvor virksomheden smører sandwich, er der brun belægninger langs gulvet og op af vægge samt belægninger på gulvet. Virksomheden trænger generelt til hovedrengøring

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kan godt se der ikke er rent og de få gjort hovedrengøring. Virksomheden oplyser at har kaldt personale ind og de få rykket udstyret ud og mere udstyr kasseres.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse

Følgende er konstateret: Loftplader i bageriet skal udskiftes. Gulvet har ujævne og knækket fliser. Udsugning tjekket om den suger korrekt, pga. brunlige belægninger over alt på loftplader, emfang og stål vægge.

Fødevestyrelsen

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

10-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rustik Bageriet**

Adresse Kongevejen 20

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 27842356

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomheden oplyser at de har fået et tilbud på gulvet. Maskiner som er afskallet males. Træpaneler hvor maling afskaller males.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Kontrolleret: skadedyrsikring

Følgende er konstateret: Gulv rist slutter ikke tæt. ligger løst oven på gulv, under opvaskebordet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrsikring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning for periode september og frem til d.d. Virksomheden har elektronisk egenkontrolprogram

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier. Virksomheden oplyser at de ikke anvender det farvestoffer og smider flasker ud.

Fødevarestyrelsen

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

10-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift