

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brød & Vin**

Adresse Hovedgaden 60

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 38574590

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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, 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

13-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-03-2021	
Dato 03-03-2020	
Dato 23-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur af fødevarer i køleinventar. Fødevarer løftet fra gulv.

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 og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: I bagerproduktion mangler faciliteter til hygiejnisk tørring af hænderne. Derudover er der en vandslange i håndvasken, som gør at håndvasken ikke er tilgængelig. Bager personale oplyser at de også vasker hænder i vasken ved opvaskestation som er fyldt med inventar. Håndvask i udsalgsområde, hvor personale bl.a. håndtere uemballerede fødevarer står der en skraldespand på hjul foran håndvasken. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det plejer vi at have i orden. Vejledt generelt om regler for håndvask faciliteter.

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

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brød & Vin**

Adresse Hovedgaden 60

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 38574590

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: I virksomheden produktionslokaler og udsalgsområde, hvor der håndteres uemballerede fødevarer ses der flere fluer og frugtfluer/banafluer. Der ses en massiv mængde frugtfluer/bananfluer ved opvaskestationen. En medarbejder er i gang med produktion af brød 2-3 meter derfra. Derudover ses der flere fluer i udsalgsområde hvor der opbevares uemballeret brød. Uden på kølerum ses en edderkop på størrelse med en 5 krone. Virksomheden fjerner edderkoppen under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er vi opmærksom på fremover. Vejledt generelt om regler for kontaminering. Vejledt om løsningsmuligheder.

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

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: I virksomhedens ene opvaskemaskine ses der langs hjørner og kanter samt på spulearm rødlige belægninger indvendigt. Langs kanten af døren til fryserum og kølerum ses der sorte belægninger af formodet skimmel hele vejen rundt. Tætningslister fremstår flere steder i køle- og fryseinventar med hvid og sort snavs af formodet skimmel. Dej udrulningsmaskine fremstår på motor med stor lag mel af ældre dato. Dør håndtag til ovne fremstår med fedtet hvide rester fra mel/dej. Langs kanten ved indgang til ovne ses der tyk sort lag snavs af ældre dato. Under 2 kvartpaller i udsalgsområde ses der en stor mængde krummer fra brød. Derudover er kvartpallerne fedtet med brunlig konsistens. Ved lille køleskab i udsalgsområde ses der indtørret snavs. Køleskab med glasflasker ved kundeområde fremstår med hvid belægning langs kanten af formodet skimmel. Flere stikvogne fremstår med sorte belægninger langs kanter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det fixer vi. Vejledt generelt om regler for rengøring. Vejledt konkret om at virksomheden øger frekvens for rengøring .

Fødevarestyrelsen

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

13-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Brød & Vin**

Adresse Hovedgaden 60

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 38574590

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af tætningslister og transportbånd.

Følgende er konstateret: Flere tætningslister i køleinventar fremstår revnet og kan ikke længere rengøres.

Transportbånd til dejudrulningsmaskine fremstår enkelte steder revnet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse af inventar og udstyr.

Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

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

Følgende er konstateret: Vinduer i produktionslokale hvor medarbejder er i gang med at håndtere uemballerede brød står åbent ved tilsynets start. I lokale hvor der opbevares tøj til personale står vindue åbent ved tilsynets start. Lokalet er lige ud til produktionslokalet. Personale anvender insektet, da de bliver gjort opmærksom af tilsynsførende. Ved virksomhedens varemottagelse er der sat insektnet foran dør. Insektnet lukker ikke tæt og der er derfor mulighed for at skadegøre kan trænge ind.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden juni 2023 til dags dato. Set overfladetermometer og indstikstermometer. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Fødevarestyrelsen

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

13-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk