

Kontrolrapport



Virksomhed **Nielsens Bageri Vojens**

Adresse Rådhuscentret 25

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 35206108

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.	
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
14-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 12-01-2018	
Dato 07-09-2016	
Dato 01-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsynet er foretaget i forbindelse med flytning til andre lokaler.

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Set opbevaring af letfordærlige fødevarer på køl og frost.

Målt temperatur i diverse køleanordninger. Set fremstilling af scrambled Æg til brunch platte, samt målt temperatur i det færdige produkt til over 80 grader. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Generel rengøring af inventar og udstyr i butik, lager samt bageri. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bageri, lager samt kundeområde. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling i perioden fra opstart til dags dato. Ok.

Følgende er kontrolleret: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen PAH ved fremstilling af bagværk

Følgende er kontrolleret : Virksomhedens risikoanalyse. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer

Kontrollens varighed