

Virksomhed **Småkageriet**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Århusvej 25

Postnr./By 8410 Rønne

CVR-nr. 34908273 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for hygiejnisk håndtering af rework (surdej) og håndtering i forhold til allergener.

Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for fremmedlegmer. Virksomheden inspicere produkterne visuelt efter anbrud.

Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for tilbagetrækning.

Vejledt konkret omkring Fødevarestyrelsens online tilbagetrækningsvejledning.

Gennemgået virksomhedens procedurer for personlig hygiejne og helbred. Virksomheden stiller arbejdsbeklædning til rådighed for virksomhedens ansatte, dette opbevares hygiejnisk forsvarligt.

Kontrolleret opbevaringstemperaturer i kølerum samt 2 skabsfrysere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: rengøring af gulve i produktionslokale samt rengøring af arbejdsbord i træ.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret virksomhedens vedligehold af arbejdsbord i træ, gulve i produktionslokale, samt røremaskiner.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemottagelse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

04-08-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift