

# Kontrolrapport



Virksomhed **Driftsselskabet Lollesgaard**

**ApS**

Adresse Hyldevej 1

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 35211691

| 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.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     |          |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder  |
|----------|--|
| 1        | Ingen anmærkninger   |
| 2        | Indskærpelse   |
| 3        | Påbud eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

**14-06-2017**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 31-08-2016 |  |
| Dato 24-04-2014 |  |
| Dato 07-05-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Kontrol af opbevaringstemperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og orden under produktion af fødevarer. Rengøring af kølefaciliteter. Rengøring af inventar i grøntrum samt lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køle/frostfaciliteter. Drøftet regler for vaskbar gulvbelægning i lokaler hvor der opbevares/produceres fødevarer/emballage.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol 2017.

Kontrol af opbevaringstemperaturer samt temperaturkontrol ved opvarmning af fødevarer.

Følgende er konstateret: Online egenkontrol. Ved overskridelser af temperaturer skal bemærkningsfeltet udfyldes med korrigerende handlinger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om korrigerende handlinger ved temperaturoverskridelser.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Driftsselskabet Lollesgaard**

**ApS**

Adresse Hyldevej 1

Postnr./By 4780 Stege

CVR-nr. 35211691

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapport kontrolleret. OK

Tilsætningsstoffer m.v.: Virksomheden oplyser at der ikke anvendes tilsætningsstoffer i produktion. Dog oplyses at der bruges atamon til skyldning af glas. Vejledt generelt om brug af atamon. OK