

Kontrolrapport

Virksomhed **Løkkebo, Integreret**

Institution

Adresse Løkkekrogen 11A

Postnr./By 2625 Vallensbæk

CVR-nr. 19583910

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	09-06-2017	
Dato	19-04-2017	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	17-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur og adskillelse i køleskabe og fryser. Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af tørvarer på lager samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Visuel kontrol af overflader, udstyr og inventar under produktion. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Gulvarealet under anretterbord samt produktionsvask er snavset og bærer præg af mangelfuld rengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om lokaler hvori der produceres fødevarer skal fremstå hygieniske og rengjorte.

Vejledt om hyppigere rengøring af ventilationsrist i loftet midt i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret funktionsdygtigt måleudstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol ved varemodtagelse, opbevaring og opvarmning i indeværende år. Virksomheden oplyser at man ikke nedkøler



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

