

Kontrolrapport

Virksomhed **Øster Løkke**

Adresse **Løkkevej 40**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **30901762**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 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

20-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	10-01-2018	
Dato	30-03-2017	
Dato	18-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og emballering af færdiganrettede fødevarer, ok. Kontrolleret personlig hygiejne, herunder arbejdsdragt, ingen anmærkninger. Kontrolleret forhold for vask og tørring af hænder, ok. Kontrolleret at procedurer for kursisters færdsel i køkkenet overholdes, ok. Kontrolleret hygiejne ved fremstilling af brød og tærte, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret opvaskemaskine. Her er der en del kalkbelægning i bund og på spuler arme i toppen.

Drøftet mulig metode til afkalkning. Ansvarlig vil forsøge at udbedre ved iblødsætning, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og rengøring, i perioden fra juni 2018 til dags dato, ok. Vejledt om revision af egenkontrolprogram, og henvist til at der på FVST hjemmeside er revideret version af marts 2018.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at afløser / vikar der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer, ok. Vedkommende er sidemandsoplært kombineret med hygiejnekursus.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk