

Kontrolrapport



Virksomhed **LO - Skolen**

Adresse **Gl Hellebækvej 70**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **31163633**

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.	1
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	02-11-2018	
Dato	27-08-2018	
Dato	27-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørningspapir i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken og opvaskeafdeling

herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer

fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar

samt kølefaciliteter fremstår rene.

Følgende er konstateret: Virksomheden har et lokale hvor der

opbevares service og isterningmaskine, loft bjælker fremstår

med råt træ.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vaskbare overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af

opvaskeområde.

Følgende er konstateret: Der er i loft i opvask en del små fluer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at,

de vil kontakte et skadedyrsfirma.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 34 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **LO - Skolen**

Adresse **Gl Hellebækvej 70**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **31163633**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for anvendelse af tilsætningsstoffer (farvestoffer).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, temperaturopbevaring, indfrysning af fisk, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR og P-nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Ansatte kan ikke forklare procedure/ korrekt dossering for, hvordan de anvender tilsætningsstoffer af rød, gul og grøn fx farve E120, virksomheden oplyser at de bruger "lidt" farve til glasur til kager. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, efter mundtlig gennemgang af virksomhedens procedurer for tilsætning. Virksomheden oplyser at det er meget begrænset med anvendelse af tilsætningsstoffer.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier. kan findes i EU positivlister som kan findes på lg. link.

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-03-2019

Dato