

Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset a/s**

Adresse **Søndre Jernbanevej 32**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **20213094**

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.	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, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering samt væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Virksomheden har et personalerum på øverste etage som ikke er færdig endnu, indtil videre anvendes en skurvogn. Personalet toilet ligger i kælderen, som er aflåst.

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter i forhold til fødevarevask/skyllevask/opvaskefaciliteter, at fødevarer skal beskyttes mod forurening. Virksomheden har en vask som anvendes tidsmæssigt adskilt mellem skylning af jordbær/mynte og derefter benyttes til opvask af enkel knive, skeer og et spækbræt, det vurderes at ud fra det begrænset opvask, at en enkel vask kan anvendes. Stikvogne, bageplader



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset a/s**

Adresse **Søndre Jernbanevej 32**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **20213094**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og kurve sendes tilbage til produktionsvirksomheden. Virksomheden anvendes engangsbægre og tallerkner mv. til kunderne.

Mål temperatur i kølerum og køleindretninger. Lager af emballage og rengøringsartikler, der er ingen tapehane til rengøring fx. når virksomheden skal anvender vandslange, her monterer de rengøringsslangen på blandingsbatteriet til håndvasken.

Vejledt generelt om regler for håndvask, krydskontaminering, rengøring

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde med sandwich, arbejdsborde, kølerum og køleindretninger. Udstyr til kaffe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vægge, gulv og loft i

produktionsområde. Arbejdsborde og reoler. Butikken med selvbetjeningsområde og køleskab. Personalet toilet med forrum i kælderen.

Affaldsbeholdere er imidlertid placeret et stykke væk, pga. de ikke er færdigt med udenoms arealer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Indgangsparti med fejelliste, døre ind til lager og personalet toilet/forrum. Under vaske i skabet mangler der lukning omkring rør og der er et hul i lågen som er absorberende,

Vejledt generelt om fejelliste slutter tæt mod gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-06-2019

Dato