

Kontrolrapport



Virksomhed **LUND HANDEL OG SERVICE ApS**

Adresse **Vig Hovedgade 23**

Postnr./By **4560 Vig**

CVR-nr. **31515386**

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.	
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

19-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	19-10-2018	
Dato	23-05-2018	
Dato	08-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens desinfektionsmiddel. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender klor til brug hos den endelige forbruger, der ikke er godkendt af Fødevarestyrelsen. Forholdet betragtes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at de straks vil anskaffe et desinfektionsmiddel, der er godkendt. Ydet generel vejledning om reglerne for godkendt desinfektion, herunder koncentration og virketid.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter i butik og opskæringslokale samt hygiejne under ekspedition i butik. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for produktion af rullepølse, herunder opbevaring af råvare, saltning, kogning og slicening. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring i kølerum og i køledisk i butik, herunder adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede spiseklar kartoffelsalat i umiddelbar nærhed af rå produkter. Der kunne ikke konstateres forurening af de spiseklare produkter. Ydet generel vejledning om reglerne for krydskontamination. Kontrolleret opbevaring af indpakning og rengøringsmidler i emballagerum. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i butik og i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **LUND HANDEL OG SERVICE ApS**

Adresse Vig Hovedgade 23

Postnr./By 4560 Vig

CVR-nr. 31515386

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionslokale. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion. Følgende er konstateret: Virksomheden gør rent i en arbejdsgang og anvender derefter en kombination af både rengøring og desinfektion. Ydet konkret vejledning om løsningsforslag til effektiv desinfektion f.eks. anvendelse af desinfektion uden samtidig brug af rengøringsmiddel samt koncentration og virketid.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar, borde og skæreplader i butik og i produktionslokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for listeria. Følgende er konstateret:

Virksomhedens risikoanalyse er ikke dækkende for virksomhedens produktion og salg. Risikoanalysen omfatter ikke specifikt listeria. Vejledt konkret om, at virksomheden kan få oplysninger om risikoanalyse på

Fødevarestyrelsens hjemmeside herunder at en styrende foranstaltning f.eks. kan være en holdbarhed under 5 dage fra produktion til indtagelse, samt udfyldelse af risikoblanketter og anvendelse af Alt om Listeria sitet.

Kontrolleret virksomhedens styrende foranstaltning for drab af Listeria ved varmebehandling til 75 grC.

Varmebehandlingen er udpeget som CCP. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for varmebehandling fra januar 2019 til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Ydet generel vejledning om reglerne for dokumentation af FKM, herunder art af fødevare, tid og temperatur.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-09-2019

Dato