

Kontrolrapport



Virksomhed **Luna-Kofoedsminde**

Adresse **Højbovej 6**

Postnr./By **4970 Rødby**

CVR-nr. **29190658**

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

03-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	10-01-2018	
Dato	03-04-2017	
Dato	22-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i køkken og på køl og frost, opbevaringstemperaturer i køle-/fryseskabe, hensigtsmæssig adskillelse ved opbevaring og faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken med maskiner og inventar, depot (fælles med andet køkken: Bofælleskab-Saturn-Kofoedsminde). Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken med maskiner og inventar, depot (fælles med andet køkken: Bofælleskab-Saturn-Kofoedsminde). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling for perioden april 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger, at virksomhedens registrering er dækkende for fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30 min.

Kontrollens varighed