

Kontrolrapport

Virksomhed **Lalandia Billund A/S**

Bones
Adresse Ellehammers Alle
Postnr./By 7190 Billund
CVR-nr. 28108265

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
01-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	13-09-2019
Dato	24-01-2019
Dato	14-06-2017

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer med kølekrav.

Det indskræpes, at fødevarer med kølekrav på 5°C maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Der blev målt 7.6°C i køleskuffe med rå formet hakkebøf og der blev målt 8.1°C i køleskuffe med rå kyllingebryst, det blev konstateret at virksomheden opbevarer åbnet mayonaise fra Hellmanns på bordene ved stuetemperatur, det er oplyst på Hellmanns mayonaise emballage at det skal opbevares i køleskab ved 5°C efter åbning.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Tørvarerlager, grøntrum, klargøringsrum, produktionskøkken med inventar samt køle- og frostrum.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling af fødevarer fra sidste kontrolbesøg den 13. september 2019 til denne kontroldato uden anmærkninger.