

Kontrolrapport



Virksomhed **Lemvig Centralkøkken**

Adresse **Nygade 6**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **29189935**

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	1
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

15-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-03-2019	
Dato	09-10-2018	
Dato	07-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret mikrobiologiske analyseresultater for Listeria, udtaget i juni 2019, ok. Der er udtaget såvel produktprøver som miljøprøver, ok. Vejledt om at det kan være hensigtsmæssigt at vægte miljøprøverne.

Kontrolleret procedurer ved fastsættelse af holdbarhed. Det oplyses at disse er fastsat på baggrund af mikrobiologiske analyser (stikprøvebaseret), ok. Drøftet revidering heraf og vurdering af de nuværende holdbarheder.

Kontrolleret procedurer ved nedkøling jf. implementering af egenkontrolprocedurer herfor, ok. Stikprøvevis aflæst opbevaringstemperatur på køle og fryserum, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret afsluttende rengøring til weekenden, ok. Procedurer for udførsel af ugentlig rengøring er fremlagt, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesplan og frekvens for renovering af gulv i hele køkken, opvask, pak- og kølerum. Udskiftning af gulv igangsættes i uge 7 - 2020 og forventes at strække sig over tre uger, ok. Virksomheden har fremlagt plan for lukning af produktion i disse uger samt indkøb af færdigfremstillet mad i anden registreret virksomhed.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for kemisk forurening ved varmebehandling, herunder akrylamid, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af varemodtagelse,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Lemvig Centralkøkken

Adresse Nygade 6

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 29189935

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling, stikprøvevis i perioden fra april 3019, ok.

Kemiske forureninger: Kontrolleret virksomhedens verifikation af afbødende foranstaltning ved bagning f brød.

Der udtages og analyseres ikke prøver, kontrollen heraf er udelukkende visuel, ok. Vejledt om Benchmarkniveau.

Emballage m.v.: Kontrolleret stålbeholdere, der er indkøbt til erstatning af røde og grønne plastbeholdere, jf.

sidste kontrolrapport, ok. Vejledt om temperatur interval på plastemballage, hvorimod stål er mere fleksibel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-11-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift