

Kontrolrapport

Virksomhed **L-tek**

Adresse Auningvej 91 C

Postnr./By 8961 Allingåbro

CVR-nr. 28136854

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

30-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-12-2017	
Dato	09-11-2017	
Dato	29-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender desinfektionsmiddel til rengøring af pålægsmaskine. Vejledt om at skylle efter med drikkevand før aftørring, når dette er angivet i brugsanvisning. Vejledt om desinfektion af overflader, hvor der håndteres rådt kød og grøntsager med godkendt desinfektionsmiddel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer under produktion og opbevaring incl. køl- og frys. Temperaturer målt stikprøvevis ok.

Følgende kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskefaciliteter.

Holdbarheder kontrolleret stikprøvevis, ok.

Mundtligt gennemgået procedure for nedkøling, ok.

Hygiejne: Rengøring: Virksomheden anvender et desinfektionsmiddel som er angivet som godkendt af

Fødevarestyrelsen. Produktet fremgår ikke af Fødevarestyrelsens aktuelle liste. Biotin Kulsyrespray, TG-Clean A/S Journalnummer 581.1520.0048. Vejledt om at benytte desinfektionsmidler der findes på Fødevarestyrelsens liste over godkendte desinfektionsmidler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokale og buffetområde.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **L-tek**

Adresse Auningvej 91 C

Postnr./By 8961 Allingåbro

CVR-nr. 28136854

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og buffetområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Der er ikke fastsat frekvens for dokumentation af kritiske

kontrolpunkter. Der er noteret varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling månedsvi i en del måneder, men der er flere måneder med udfald. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om at opdatere og afkrydse aktuelle råvaregrupper i risikoanalyseblanketter 1,2,3,6,9,12 som svarer til aktiviteterne i virksomheden.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-09-2019

Dato