

Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset CPH 6, T3 Airside**

Adresse **Lufthavnsboulevarden 6**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **20213094**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger samt opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer.

Mundtligt gennemgået procedurer ved lukning uden anmærkninger.

Kontrolleret: Forsyning af drikkevand. Det indskræpes, at der skal være forsyning af drikkevand i tilstrækkelig mængde som skal anvendes når det er nødvendigt for at sikre, at fødevarerne ikke forurenes.

Følgende er konstateret: Håndvask og skyllevask er ikke tilsluttet ledningsvand, vandforsyning foregår via vandsdunk med plads til 12,5 liter vand. Spildevand opsamles ligeledes i dunk på 12,5 liter. Vand skal aftappes i virksomhedens andet brøddusalg ca. 200-300 meter væk. Vand til kaffeproduktion foregår ligeledes fra vandtank på 36 liter. Virksomheden oplyser, at der i visse perioder af åbningstiden, er en ansat i virksomheden. Brøddusalgets åbningstid kl. 6-20. Spildevand tømmes på gæstetoilet i nærheden. Plastikdunke vaskes i nærliggende brøddusalg. Virksomheden håndterer uemballerede kager og wienerbrød samt producerer forskellige typer af kaffe. Under kontrolbesøg skal spildevandstank tømmes, og der er ikke mulighed for håndvask imens det foregår. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Lagkagehuset CPH 6, T3 Airside

Adresse Lufthavnsboulevarden 6

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 20213094

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilstrækkelige mængder af drikkevand og at udskiftning af vandtanke og spildevand igennem dagen ikke er hygiejnisk forsvarligt. Fødevarestyrelsen vurderer ligeledes, at virksomhedens andet brøddudsalg ikke har kapacitet til påfyldning og rengøring af plastikbeholdere i løbet af dagen.

Virksomheden oplyser, at de vil gå videre med det.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleindretninger, udsalgsdisk og hylder. Konkret vejledt om rengøring og desinficering, af ikke aflukket område inden åbning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hele, glatte vaskbare flader samt skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation af egenkontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise et egenkontrolprogram og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater. Virksomheden har været i gang i 5 dage og oplyser, at egenkontrolprogrammet er ved at blive sat op hos ekstern leverandør.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for egenkontrol.

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

Mærkning og information: Konkret vejledt om synlig skiltning om, at personalet kan oplyse om allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nummer uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-12-2019

Dato