

Kontrolrapport

Virksomhed **Lø Ost**

Adresse **Landskronagade 13, st**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **41851325**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og eksport, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiehnisk håndvask og håndtørring, temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarer og forrum til toilet. vejledt konkret om opsætning af dørpumper på forrum til toilet, som en eventuel løsningsmulighed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Forretningslokale og produktionskøkken, herunder at gulve, vægge, produktionsflader, køleinventar.

Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel og kogende vand, herunder at de udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Forretningslokale og kontor hvor der opbevares en



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Lø Ost

Adresse Landskronagade 13, st

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 41851325

side 2 af 2

kummefryser, herunder at gulve, vægge og inventar fremstår vedligeholdte og let at rengøre. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Gulv i produktionskøkken fremstår med en tynd revne der går fra den ene ende af lokalet til den anden. Ydermere fremstår sokkel på kølerum i køkkenet af skummateriale der ikke kan rengøres og opsuger snavset vand fra det omkringlæggende gulv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligehold af fødevarelokaler, herunder at de skal holdes i en ordentlig stand der er let renholde

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling. Virksomheden har redegjort for anvendelse af SiTTi værktøjet i forbindelse med fremstilling af rullepølse. Vejledt konkret om at SiTTi's udregninger skal printes og ligge som en del af risikoanalysen.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre. Vejledt konkret om at cvr gerne må være på hjemmeadresse, men at p-enheder skal være registreret på den adresse hvor de er placeret.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-03-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift