

Kontrolrapport



Virksomhed **Fru Lund**

Adresse **Åbakkevej 69**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **33151403**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

20-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	07-01-2021	
Dato	09-06-2020	
Dato	22-01-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og engangstørring og adskillelse af fødevarer.

Følgende er konstateret: virksomheden opbevarer focacciaboller og pølsehorn uden for køl. I virksomhedens procedure for opbevaring af fødevarer uden for køl står der at pølsehorn og focaccia enten skal direkte på køl efter levering eller skal der stilles p-skive og derefter kasseres efter 3 timer. Virksomheden oplyser at de får leveret brød mellem kl 7 og kl 8 om morgenen og konstateringen på kontrolbesøget sker kl 11.25 og pølsehornene og focacciabollerne står stadig til salg på disken, hvilket overskrider de 3 timer. Virksomheden fjerner og kassere fødevarerne med det samme og oplyser at de fremadrettet vil stille dem på køl eller anvende p-skive til overholdelse af trettimers retningslinjen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af fødevarer uden for køl. Vejledt konkret om løsningsforslag til at ændre procedure eller oprette system til overholdelse af tid.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: hylder med brød, montre til konditorkager, kølerum, stålreol i baglokale, gulve og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fru Lund**

Adresse **Åbakkevej 69**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **33151403**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaringstemperatur fra 22. januar 2021 til sagd dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-09-2021

Dato