

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Langgadehus**

Produktionskøkken

Adresse Valby Langgade 97

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 16972290 Aut.nr. 6491

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Genenmgået procedurer for desinfektion af flader med direkte kontakt til fødevarer. Virksomheden følger brugsanvisningen og skyller ikke af efter endt desinfektion. Virksomheden lader det ligge og virke i tilstrækkelig tid.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens håndtering af fødevarer med allergener.

Virksomheden oplyser, at de udelukkende laver mad til en kendt kundekreds og der pt. ikke er personer med allergener blandt disse.

Temperatur, kølerum.

Målt temperaturen i mælkekøleskabet og i det store kølerum. Begge steder er den målte temperatur, målt med luftføler og kalibreret termometer, cirka en grad højere end den temperatur som display'et viste. Vejledt konkret om ikke at have følere placeret på det allerkoldeste sted i et kølerum.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage.

Genenmgået rengøring af flader og beholdere med direkte kontakt til fødevarer, herunder stål arbejdsborde, containere af stål. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for marts til og med juni 2022, kontrolleret skyllevandstemperatur, varemodtagelse af kølepligtige fødevarer, varmebehandling, nedkøling, genopvarmning og kølerumstemperaturer.

Godkendelser m.v.: ID-mærket.

Kontrolleret opsætning og anvendelse af identifikationsmærket. Ingen anmærkninger

28-06-2022

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk