

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Landlykke**

Adresse Centralgårdsvej 121

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 29655464

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-07-2021	
Dato 10-03-2021	
Dato 10-12-2020	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og emballering af fødevarer i køleskabet og fryseren. Termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer, virker korrekt. Dobbeltvask i køkken, hvor den ene vask anvendes til håndhygiejne, er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Kontrolleret procedure for afhentning af fødevarer - Det anvendes køletaske. Vejledt generelt om regel.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken. Ingen anmærkninger. Skadedyrssikring: Vejledt om bedre skadedyrssikring af skab under vasken, da pladen omkring rør/slanger ikke længere slutter tæt. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer, varemottagelse, lejlighedsvis opvarmning og nedkøling i 2022 og 2023. Vejledt generelt om regel. Henviste til Fødevarestyrelsens hjemmeside, hvor virksomheden kan hente den nyeste version af egenkontrolprogram, hvor nedkølings proces er ændret fra maksimum 3 timer til maksimum 4 timer. OK.

Godkendelser m.v.: CVR-nr. og fødevareraktiviteter. OK.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk