

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	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af marmelade herunder korrekt brug af termometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer i produktionskøkken, opbevaring af fødevarer i samtlige køle-og frost inventar, opbevaring af tørrevarer.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i fødevarekategori 1.3, 1.19 og 2.5.2

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier og miljøprøver.

Personlig hygiejne: Kontrolleret omklædningsrum og opbevaring af rent arbejdstøj samt faciliteter til håndhygiejne i produktionskøkken: Ingen anmærkninger.

Tilbagetrækning: gennemgået tilbagetrækningsprocedurer med medarbejder: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder : koncentration, virketid.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

18-01-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Langgadehus**

Produktionskøkken

Adresse Valby Langgade 97

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 16972290

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: varemottagelsen og produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelsen, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemottagelsen og opbevaring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelsen og opbevaring samt opvarmning og nedkøling i uge 1 og 2.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt mærkning med ID-mærkning på rullebord.

Fødevarestyrelsen

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

18-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift