

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lunch Club ApS**

Adresse **Avedøreholmen 96**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **39721635** Aut.nr. **6585**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengørings- og desinfektionsmidler er godkendt af FVST og anvendes som beskrevet på produkterne. Sæbe og desinfektion anvendes i 2 adskilte faser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: affaldshåndtering og hygiejne under oplagring i tørvarelager. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: periodisk rengøring i produktionskøkkenet, tørvarelager, kølerum 1 og kølerum 2.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkkenet, industrigryder, bordplader og knive.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionskøkkenet, vareindlevering og udgang med levering af færdigpakket mad. Døre fremstår uden sprækker og revner. Sikring af udendørsarealerne mod skadedyr. Containere uden ophobning af affald.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) for uddannelse af medarbejdere i hygiejne og håndtering af fødevarer, skadedyrssikring og rengørings- og desinfektionsmidler.

Udpegning af kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange for rengøring, skadedyrssikring og varemodtagelse.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

12-04-2023

Dato

1 time

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 **Lunch Club ApS**

Adresse **Avedøreholmen 96**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **39721635**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

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

Fødevarestyrelsen

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

12-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk