

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Louise's Catering - Lunch ApS**

Adresse **Odinsvej 6**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **44552450** Aut.nr. **6957**

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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Ved kontrolbesøget (det 1. kontrolbesøg efter ejerskifte) har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologiske kriterier, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Mikrobiologiske kriterier

Kontrolleret, om virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen og indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. Kontrolleret, om virksomheden har udarbejdet en prøveplan og har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende: Salmonella, E-Coli og miljøprøver på Listeria. Der er konstateret, at virksomhedens prøveplan omfatter kun Salmonella og E-coli. Vejledt virksomheden om, at der skal udtages miljøprøver for Listeria. Der skal anvendes fødevarekategori 1.3. (stabiliseret mod vækst), da der er en holdbarhed under 5 dage på virksomhedens færdigretter.

Ingen anmærkninger.

Hygiene under produktion herunder krydssmitte

Kontrolleret hygiejnisk håndtering af fødevarer under tilberedning. Ansvarlig har redegjort for procedurer for kontrol med varmebehandling og nedkøling. Vejledt virksomheden om, at bruge indstiktermometer for at måle temperaturen i centrum af fødevaren.

Personlig hygiejne

Kontrolløret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet samt hygiejniske håndvaskeprocedurer.

Ingen anmærkninger.

27-02-2024

Dato

1 time 45 min.

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 Louise's Catering - Lunch ApS

Adresse Odinsvej 6

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 44552450

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Hygiejne: Rengøring:

Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer

Kontrolleret rengøringsstandard af udstyr i køkkenet. Ansvarlig har redegjort for rengøring og desinfektion af udstyr og oplyser, at virksomheden er i gang med at oprette et skema med rengøringsfrekvenser for lokaler, inventar og udstyr.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Indretning

Kontrolleret indretning af produktionslokaler og tilstrækkelig kapacitet i køle- og fryserum.

Ingen anmærkninger.

Skadedyrsikring

Kontrolleret skadedyrsikring af lokaler.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol:

Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan

Gennemgået virksomhedens risikoanalyse, at den er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Vejledt virksomheden om, at udpegning af CCP'er i risikoanalysen skal stemme overens med de CCP'er der fremgår af HACCP-planen.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Registrering

Kontrolleret virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Ingen anmærkninger.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe særlig høj og er omfattet af frekvensbaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst. Virksomheden får tildelt branchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) - DE.56.20.00. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4.

Fødevarestyrelsen

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

27-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Louise's Catering - Lunch ApS**

Adresse Odinsvej 6

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 44552450

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Vejledt om ID-mærkning af animalske fødevarer, dette evt. i form af mærkning af transportudstyr.

Autorisation fremsendes. Virksomhedens autorisationsnummer: 6957

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

27-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk