

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lunch Club ApS**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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              |          |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskefaciliteter. Temperatur i køleenheder.

Hygiejniske håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken,  
herunder inventar og udstyr. Kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Nye  
lokaler. Vejledt om udbedring af huller i fliser og

skadedyrssikring af yderdøre som gaber i bund. Ingen  
anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Nyt  
kølerum og fryseskabe i nye lokaler er implementeret i  
egenkontrolprogram. Ingen anmærkninger. Set stikprøvevis  
dokumentation på Varemodtagelse, opbevaring, opvarmning  
og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret. CVR-nummer via  
virk.dk. Virksomheden har ansøgt om nye lokaler til deres  
autorisation. Lokalerne er gennemgået og godkendt. Ny  
Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt med opdateret  
lokaleoversigt. Ingen anmærkninger

14-02-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)