

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Produktionskøkkenet Lundebo**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Ventemøllevej 30

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994 Aut.nr. 5993

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer:

Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer ved varemottagelse. Såfremt leverancen ikke efterlever virksomhedens krav returneres fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Opbevaring af hakket kød i kølerum

Det indskræpes, at hakket kød maksimalt må opbevares ved +2°C.

Følgende er konstateret: Hakket oksekød er placeret i kølerum hvor personalet oplyser at kølerummet er fastsat til +5°C. Der er målt med IR termometer +3,5°C. Der er foretaget billedokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi få korigeret med det samme.

.

Virksomheden har mundtligt redegjort for brug af desinficeringsklude. Fremvist datablad. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Køleblæsere i kølerum er gennemgået. Alle fremstår renholdt og vedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølepligtige fødevarer (hakket kød), er vurderet til et mikrobiologisk CCP. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af kølepligtige fødevarer (hakket kød), herunder korigerende handlinger. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Dokumentation for temperaturmåling

26-04-2024

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 **Produktionskøkkenet Lundebo**

Adresse Ventemøllevej 30

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af opbevaring af kølepligtige fødevarer er i perioden november 2023 til dags dato ikke dokumenteret specifikt på virksomhedens udpegede mikrobiologiske CCP - hakket kød.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får ændret vores procedurer for specifik temperaturmåling.

Indskærpelserne medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Der kan klages over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, EU-lister og risikooplysninger.

26-04-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk