

Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset A/S**

Adresse **Søborg Hovedgade 102**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **20213094**

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.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato	
09-02-2017	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger ved markedsføring og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperatur i køleinventar. Faciliteter til hygienisk håndvask og tørring i butik og bageri.

Der er udfordringer med temperatur i sandwich køler og den styres på 3 timer indtil temperaturen er i styring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Aller lokaler og køle/frostrum fremstår tilfredstillende renholdt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader på udstyr, gulve vægge m.m. fremstår hele og vaskvare. drøftet Isøvningsmodel for afskærmning omkring ovn, således der ikke ophobes snavs i mellemrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set en enkelt dokumentation for korrigerende handling, da virksomheden lige er opstartet forligger der

Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset A/S**

Adresse Søborg Hovedgade 102

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 20213094

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

endnu ikke temperatur dokumentation på andet end den sandwich disk som de har udfordringer med.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Aktivitetesregistrering samt cvr, og P-nummer kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ved registrering af virksomheden er der opgivet forkert husnummer, dette er rettet fra nr. 96 til 102.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for dosering af tilsætningsstoffer: grøn farvestof (E102 + E131)

som anvendes til glasur. Personale kan ikke redegøre for korrekt anvendelse af denne, og er ikke bekendt med begrænsningen til de produkter hvor der anvendes. Vurderet som en bagatelagtig overtrædelse da

virksomheden er nystartet og der ikke er anvendt af flasken endnu, Vejledt om at fremskaffe en

doseringsanvisning fra leverandør til specifikt de produkter som det ønskes anvendt i eller at virksomheden selv slår de tilladte mængdebegrænsninger op i EU databasen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

09-02-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift