

Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset**

CPH I, T2 Airside

Adresse Københavns Lufthavn, Nytorv, 1.

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 20213094

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 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		
26-10-2017		
Tidligere kontrol		
Dato	08-12-2016	
Dato	27-10-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	19-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse mellem arbejdstøj og privattøj. Mundtligt gennemgået procedurer ved tilfælde af medarbejder har Norovirus uden anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af uemballeret brød i produktionsområde samt under opbevaring. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køle- og fryseindretninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt adskillelse i forhold til aktiviteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Periodevis rengøring af emfang og loft samt området over udsalgsområderne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af emballage samt rengøring af transportstik. Konkret vejledt om belægninger på enkelte stik.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseindretninger, udsalgsdisk, udsalgsø samt sandwichs område, lager i kælder samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Køle- og fryseindretninger, produktionsområde for bagning og sandwich produktion. Det

