

Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset A/S**

Adresse **Torvegade 2**

Postnr./By **8900 Randers C**

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	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har ikke fået udvidet førstegangs vejledning idet de er del af en kæde.

Følgende er kontrolleret som ok: Opbevaring af fødevarer på køl samt i butik, adskillelse af fødevarer under lagring i kølerum samt i butik, stikvis temperaturer af fødevarer på køl, procedurer vedr. pizza og pølsehorn i forhold til risikoanalyse - herunder kontrolleret temperaturforhold ikke e rover 20 grader samt holdetid er under 8 timer, procedurer vedr. holdbarheder af fødevarer, håndvaskefaciliteter, procedurer vedr.

varemodtagelse, procedurer vedr. kassering af varer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af synlige flader i butik, kølerum og bagkøkken samt desinfektionsprocedurer af rugbrødsmaskine. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af synlige flader i virksomheden. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan samtr set dokumentation vedr. varemodtagelse og opbevaring fra opstart til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolinformationsblanket ophængt. Ok

Mærkning og information: Kontrolleret at skilt vedr. information om allergene ingredienser er ophængt. OK