

# Kontrolrapport



Virksomhed **LANGESKOV PLANTESKOLE A/S AF**

**1986**

Adresse Nyborgvej 39

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 10049598

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**17-07-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	10-03-2017	
Dato	27-04-2016	
Dato	11-08-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt kontrolleret mundtlige procedurer for buffethåndtering, herunder genanvendelse af evt. rester. Kontrolleret procedurer i forbindelse med fund af forhøjet kimal ved rutinemæssig kontrol af stedets vandprøver. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at der er blevet udtaget en opfølgende prøve på ledningsnettet for at udarbejde en evt. kildesporing. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden endnu ikke fået analyseresultatet. Virksomheden har gennem forløbet fulgt Kerteminde kommunes anvisninger og oplyser, at de vil sende resultatet til FVST, så snart de modtager det.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for løbende vedligeholdelse af træhylder i produktionsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, for varmebehandling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

