

# Kontrolrapport

Virksomhed **LyngBeer**

Adresse **Holger Drachmanns V. 15A**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **37941662** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	



Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring af fødevarer på lager kontrolleret.-ok. Gennemgang af produktion og flow samt håndtering.-ok. Procedure for indkøb gennemgået.-ok.

Hygiejne: Rengøring: Lokaler og inventar kontrolleret.-ok.

Procedure for CIP af anlæg gennemgået.-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og inventar kontrolleret.-ok.

Gennemgået regler for skadedyrssikring og overvågning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Program gennemgået for skriftlige procedure for varemottagelse, opbevaring, tilbagetrækning, rengøring m.m.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Relevante ccp og gag gennemgået.-ok.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af følgende produkter for mærkning af allergene ingredienser/ for advarselsmærkning med "kan indeholde spor af. Vejledt om regler for mærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer.

22-10-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift