

Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset A/S**

Adresse **Geels Plads 20**

Postnr./By **2830 Virum**

CVR-nr. **20213094**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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

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	
15-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 06-12-2017	
Dato 15-11-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 01-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er kontrolleret virksomhedens produkter, og om der er nogle kølepligtige fødevarer, der opbevares uden for køl under anden styring. Kontrolleret opbevaring af kølepligtige fødevarer på lager i kælder. Ingen anmærkninger. Vejledt generet om at det er virksomhedens ansvar at sikre, at medarbejdere, der håndterer fødevarer, har tilstrækkelig viden om fødevarehygiejne, herunder at vaske benyttes til det korrekte formål. Generelt vejledt om at der skal være varmt vand tilgængeligt, det varme vand er meget lang tid om at blive varmt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens ccp'er, herunder varemottagelse og opbevaringstemperaturer for indeværende år. Generelt vejledt om at alle køleenheder indskrives i egenkontrollen, således at denne ligeledes dokumenteres.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der håndterer fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Virksomheden har faste oplæringsprocedurer.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.