

# Kontrolrapport

Virksomhed **Lagkagehuset A/S**

Adresse **Vallensbæk Stationstov 1**

Postnr./By **2665 Vallensbæk Strand**

CVR-nr. **20213094**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>18-02-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-10-2018	
Dato 03-10-2018	
Mærkning og information	
Dato 07-06-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og temperaturer på kølepligtige fødevarer. Opbevaring af pølsehorn. Tildækning af uemballerede fødevarer og der er faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, lager, butik/salgssområdet og køkken/opvaske-området.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring af følgende: Bagdøren. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse og køleopbevaring fra sidste tilsyn og frem til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, samt mundtlige procedurer for oplæring ved nyansatte. Ok,

Godkendelser m.v.: Virksomheden har de aktiviteter, de er godkendt til. Ok.