

Kontrolrapport



Virksomhed **Produktionskøkkenet Lundebo**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Ventemøllevej 30

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994 Aut.nr. 5993

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion herunder krydssmitte og adskillelse af processer og arbejds gange.

Temperatur i køle- og frostinventar. Hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage. Virksomhedens prøveplan for miljøprøver af Listeria. Procedurer for udportionering og pakning af mad herunder temperatur og emballage samt procedurer for varmebehandling og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, produktionskøkken og opvask. Procedurer for rengøring af genbrugsemballage og varme-og kølekasser. Vejledt om at arbejds gange for periodisk rengøring af loft i opvask kan øges.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Procedurer for gennemgang og kontrol af skadedyrssikring og dokumentation for kalibrering af måleudstyr. Vejledt om vedligeholdelsesplan med tidshorisont for vedligehold af lofter i køkken og opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af ccp for udført egenkontrol fra januar-2019 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemottagelse, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens brug af tilsætningsstoffer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for afvejning og dosering af sødestoffer og aromaer. Kontrolleret reglerne ved anvendelse af jodberiget salt i køkkenet. Konstateret at der udelukkende anvendes jodberiget salt, ingen anmærkninger.

Kemiske forureninger: Kontrolleret procedurer for afbødende

Kontrolrapport

Virksomhed **Produktionskøkkenet Lundebo**

Adresse Ventemøllevej 30

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foranstaltninger ved stegning af kød mht. udvikling af PAH, ingen anmærkninger.