

Kontrolrapport



Virksomhed **LXC Chocolatiers ApS**

side 1 af 2


Adresse Lindegade 36

Postnr./By 6070 Christiansfeld

CVR-nr. 34458375 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	1
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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte og styring af allergene krydskontamination.

Hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage.

Tildækning af fødevarer på lager og lukning af anbrudte poser.

Set analyse resultat på mikrobiologiske analyser for mørk

chokolade. Gennemgået virksomhedens procedurer i

forbindelse med returvarer. Opbevaringstemperatur i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af udstyr og inventar i chokolade

produktionslokaler, bageri, lagerlokaler og omklædning. Set

procedurer i forbindelse med anvendelse af

genbrugsemballage.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

udstyr og inventar og lokaler i bageri, afdeling til chokolade

produktion, lagerlokale, kølerum, frostrum. Kontrolleret

skadedyrssikring af produktionslokaler og varemodtagelse.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation for opbevaringstemperatur for

de sidste 2 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: QUID mærkning af honningkage. Honningkage

for mærkning af allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for

virksomhedens aktiviteter.

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af

tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Vejledt generelt om regler og ansøgning om økologi.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-04-2019

Dato

2 timer 10 min.

Kontrollens varighed

