

Kontrolrapport



Virksomhed **LANGESKOV PLANTESKOLE A/S AF**

1986

Adresse Nyborgvej 39

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 10049598

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| 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 type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 28-05-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 17-07-2018 | |
| Dato 10-03-2017 | |
| Dato 27-04-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav. Kontrolleret uden anmærkninger: mundtlig procedurer for brug af virksomhedens 2 vaske, den ene anvendes kun til håndvask og den anden anvendes tidsadskilt til produktion og opvask herunder at virksomheden sørger for rengøring/desinfektion mellem de forskellige arbejdsopgaver. Kontrolleret uden anmærkninger: Personalet toilet faciliteter herunder faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer anvendelse af vand fra egen vandboring herunder regelmæssig analyser samt opfølgning på analyse resultater. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde samt lager herunder hylder, borde, køleenheder og vægge. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, håndtering af frugt/grønt, varmbehandling, nedkøling samt tilberedning af fødevarer uden varmbehandling. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

