

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	1
Mærkning og information	1
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
	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 af mos herunder procedurer for nedkøling, tid og temperatur ved nedkøling i blæstkøler, fødevarens mængde og emballage, måling af kontroltemperatur med håndholdt termometer således at korrekt nedkøling sikres, det fast monteret termometer i blæstkøler bruges kun som rettesnor.

Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering og procedurer for allergener, særkost og diætkost, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, kølerum og blæstkøler herunder blæser og gitter, måleudstyr som anvendes ved nedkøling, fastmonteret indstikstermometer i blæstkøler som ikke bruges direkte i fødevarerne, rengøring af kantiner der anvendes til nedkøling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lastrum i transportbil samt brug af godkendte desinfektionsmidler (servietter).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af måleudstyr i blæstkøler samt håndholdt termometer samt procedurer for kalibrering af disse.

Kontrolleret vedligehold af lastrum i transportbil, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret risikoanalyse for nedkøling der er blot nævnt sygdomsfremkaldende bakterier og toksiner, der er ikke udpeget mikrobiologiske faktorer som sporedanner Clostridium Perfringens, Clostridium Boulinum, Bacillus Cereus.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-11-2019

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Produktionskøkkenet Lundebo**

Adresse Ventemøllevej 30

Postnr./By 4293 Dianalund

CVR-nr. 29189994

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

At de nedskrevne egenkontrolprocedurer for nedkøling stemmer overens med de faktiske forhold.

Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol af CCP for nedkøling fra august -2019 til dags dato

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret, at de personer, der håndterer fødevarer er instrueret og uddannet i fødevarerhygiejne, er faguddannet, i forhold til det arbejde, de udfører, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for oplysninger om håndtering og anvendelse af fødevarerne herunder allergenoplysninger der leveres til modtagerkøkkenerne.

Virksomheden oplyser, at informationen i bestillingssystemet opdateres.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter herunder brug af korrekt identifikationsmærke.